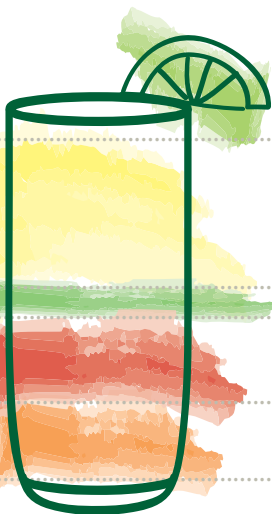


# Dark & Storming Cider

con rum e zenzero



Uno spicchio di limone

120 ml di birra allo zenzero

10 ml di succo di limone

60 ml di rum scuro

60 ml di sidro Magners Original

**Dose per una persona**

**Tipo di bicchiere**

Collins

**Preparazione**

Versare lentamente sidro, rum e succo di limone in un bicchiere con ghiaccio. Portare a livello con la birra allo zenzero. Guarnire con lo spicchio di limone. Servire.

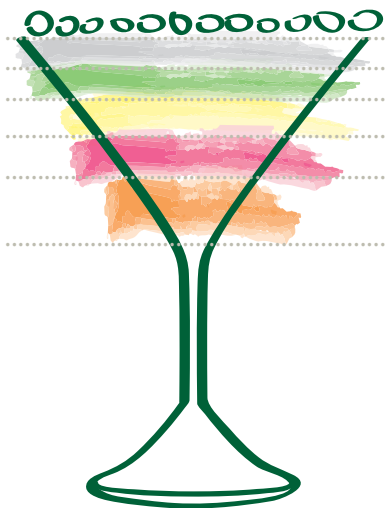


**SIDRO & CIDER**

Il perlage della mela

# Cider Margarita

margarita di sidro e melograno



Sale grosso

30 ml di sciroppo di zucchero

30 ml di succo di lime

50 ml di tequila

50 ml di succo di melograno

100 ml di sidro Magners Original

**Dose per una persona**

**Tipo di bicchiere**

Cocktail

**Preparazione**

Bagnare il bordo del bicchiere con acqua e passarlo nel sale. Mettere gli ingredienti con abbondante ghiaccio in uno shaker. Agitare vigorosamente. Servire.



**SIDRO & CIDER**

Il perlage della mela

# Mexican Cider

con tequila e zenzero



Un rametto di menta

Un pezzetto di zenzero fresco

Una scorzetta di limone

Un paio di foglie di menta fresca

10 ml di succo di limone

Un pezzetto o qualche goccia di agave

60 ml di tequila

120 ml di sidro Magners Original

## Dose per una persona

**Tipo di bicchiere**  
**Preparazione**

Rocks

Mescolare foglie di menta, scorza di limone, zenzero e agave in uno shaker. Aggiungere sidro, tequila e ghiaccio. Agitare vigorosamente. Versare nel bicchiere con ghiaccio tritato e guarnire con il rametto di menta. Servire.

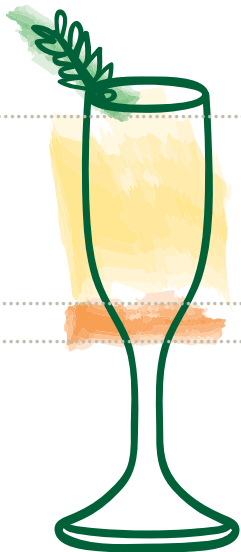


**SIDRO & CIDER**

Il perlage della mela

# Cezar Cider

con prosecco



Un rametto di rosmarino

Prosecco

20 ml di sidro Magners Original

**Dose per una persona**

**Tipo di bicchiere**  
**Preparazione**

Flute

Versare il sidro nel flute e portare a livello con il prosecco. Guarnire con il rosmarino. Servire.

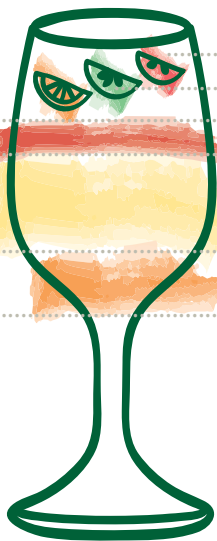


**SIDRO & CIDER**

Il perlage della mela

# Cider Sangria

con vino bianco e calvados



Una mela affettata sottile o a pezzetti

Una pera affettata sottile o a pezzetti

Un arancio spremuto o a pezzetti

240 ml di Calvados

Una bottiglia di vino bianco

1 litro di sidro Magners Original

**Dose per otto persone**

**Tipo di bicchiere**  
**Preparazione**

Calice da vino

Versare tutti gli ingredienti in un contenitore di dimensioni adeguate. Lasciare riposare per almeno quattro ore prima di servire.



**SIDRO & CIDER**

Il perlage della mela



# SIDRO & CIDER

## Il perlage della mela

### Sidro: oltre il vino, più della birra

Il sidro nasce dalla fermentazione del succo di mela: la gradazione alcolica varia dal 2% all' 8%. Sebbene possa essere utilizzata qualsiasi mela, ne esiste una varietà specifica, la *cider apple*. I maggiori produttori sono Regno Unito, Irlanda, Stati Uniti e Canada.

Nel Regno Unito hanno sede le maggiori compagnie produttrici di sidro, con una produzione di circa 600 milioni di litri e risiede anche il maggior numero di consumatori affezionati.

Negli Stati Uniti e in Canada il sidro ha diversi nomi a seconda della gradazione alcolica: *apple juice*, *hard cider* e *apple wine*, un sidro a cui vengono aggiunti zuccheri o altra frutta per una seconda fermentazione che ne aumenta di molto la gradazione alcolica.

Il tipo di mela utilizzata per la produzione e il processo di lavorazione più o meno lungo producono sidri con caratteristiche diverse. Il sapore va dal *dry* allo *sweet* (secco o dolce), il colore varia dal giallo chiaro, all'arancio fino al bronzo e può essere torbido e ricco di sedimenti o chiaro e trasparente, come il *white cider*, un sidro quasi incolore ma con tasso alcolico abbastanza alto.

Scopri altri suggerimenti su:

[www.sidroandcider.it](http://www.sidroandcider.it)

[info@sidroandcider.it](mailto:info@sidroandcider.it)