





INFERMEN.TO

SURPRISING SPIRITS

Infermen.To unisce esperienza e passione per le materie prime.

I nostri prodotti rappresentano il punto di incontro tra i liquori tradizionali Italiani e l'innovazione del fermentato di riso, il primo in Italia.

Creiamo un fil rouge tra oriente ed occidente.

IL PIEMONTE E IL RISO

DAL CAMPO ALLA BOTTIGLIA

L'eccellenza del nostro territorio rappresenta la forza, la tenacia e tutta la sostanza di chi lo coltiva.

Abbiamo voluto dargli una nuova veste, quella di fermentato, il cuore dei nostri liquori.

Utilizziamo una varietà autoctona, Ebano Max, riso nero integrale, dal gusto raffinato, intenso e dalle note fruttate.



L'ORIENTE E IL SAKE

IL FERMENTATO

In Giappone sake significa letteralmente “bevanda alcolica”.

Ottenuto dalla fermentazione del riso, è simbolo di una cultura millenaria e mitologica.

Il fermentato alla base dei nostri liquori non intende imitare lo spirito orientale, ma omaggarlo.

La fermentazione del nostro riso avviene infatti grazie a lieviti cerevisiae europei che, mantenendo il carattere del fermentato orientale, arricchiscono di profumi tipici della fermentazione brassicola.



LE ERBE E LE SPEZIE

L'INCONTRO DEI MONDI

Il nostro prezioso fermentato di riso viene miscelato a pregiate erbe del territorio ed alle spezie più esotiche.

Le ricette della tradizione liquoristica italiana vengono riproposte in una nuova ed inedita chiave aromatica, dando vita a vermouth, bitter, digestivi e liquori.

Unendo tecniche innovative a discipline antiche esploriamo nuove frontiere del gusto.



I PRODOTTI

VERMOUTH, AMARO E BITTER



NÈIR

BEVANDA FERMENTATA A BASE
DI RISO NERO INTEGRALE

Unico nel suo genere, segue la filosofia produttiva del tipico vermouth di Torino.

Il canonico vino è sostituito dal fermentato di riso, conferendo a questo aperitivo unico delle sensazioni innovative.

Il complesso profilo aromatico conferito dalle 36 erbe viene completato dalle note umami e delicatamente sapide del sake e dal corpo delicatamente tostato dei lieviti cerevisiae.



NÈIR

COME BERLO

La grande complessità di Nèir lo rende perfetto per essere bevuto liscio, prima dei pasti o come ottimo liquore digestivo. Ottimo anche in cucina, per marinature peculiari o dessert unici.

Le sue peculiarità aromatiche lo rendono un prodotto unico nel profumo. Al naso presenta note ossidate, quasi di sherry manzanilla, che anticipano la complessità dei botanicals. Al primo sorso l'ingresso è dolce, di fermentato di birra, con sensazioni maltate che lasciano spazio alla complessità delle erbe amare aromatiche, per poi concludere con un finale che alterna delicate note umami a sfumature tostate e birrose.

Questa ricchezza gustativa lo rende molto versatile nel suo utilizzo in purezza, in cui dà il meglio di sé ben freddo, di frigo o "on the rocks" con abbondante ghiaccio: il freddo esalta la freschezza di Nèir. Il bouquet aromatico e delicatamente amaro gli conferisce ottime doti aperitive e stimola l'appetito. L'intensa aromaticità tostata e ossidata rende infine Nèir il finale perfetto del pasto.





NÈIR

EASY DRINK

Le complesse caratteristiche gustative di Nèir permettono una miscelazione che strizza l'occhio all'aperitivo storico torinese: la borghesia sabauda era solita concedersi a fine serata il "vermouttino", una semplice miscela di vermouth e acqua frizzante per esaltarne le doti aperitive.

Nèir è perfettamente miscelabile con le più svariate bevande sodate, grazie alla varietà aromatica che lo caratterizza, permettendo abbinamenti sorprendenti. Il bilanciamento consigliato è una parte di Nèir e due parti di soda, in un bicchiere alto e stretto, ben colmo di ghiaccio, accompagnato da una fetta di agrume.

NÈIR SODA AL POMPELMO

il soft drink delicatamente amaro e agrumato a base di pompelmo rosa completa l'aromaticità di Nèir, esaltando le delicate sensazioni di arancia amara.

NÈIR GINGER BEER

la celebre soda speziata e delicatamente piccante è una grande alleata di Nèir. Il risultato è un "mule" complesso e dissetante, in perfetto equilibrio tra l'erbaceo di Nèir e lo spicy dello zenzero.

NÈIR GAZZOSA

Questo abbinamento richiama gli anni '90, come nella Panachè. Il ricordo della lager del fermentato di riso crea una bevanda in cui la nota citrica della gazzosa esalta le sfumature maltate di Nèir.

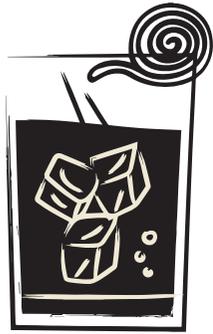
NÈIR

MIXOLOGY

La complessità aromatica di Nèir, che ricorda il vermouth, lo sherry e la birra, evoca sensazioni umami, tostate e di caffetteria. L'ingresso dolce rende Nèir un'interessante sfida per i mixologist più creativi.

Nèir si esalta nella miscelazione con bitter e vermouth tipici della liquoristica italiana, creando un dialogo di profumi erbacei e aromatici. È un grande alleato nei punch tiki, grazie al suo bouquet speziato e si presta bene nei sour, con una delicata nota umami. Nèir è il compagno ideale di gin, tequila e mezcal, smussando le loro "spigolosità", oltre ai grandi distillati invecchiati come rum, whiskey e cognac.





NÈIR

MIXOLOGY - LE RICETTE

NÈIR SBAGLIATO

- › 4 cl Nèir
- › 3 cl bitter
- › 1 cl vino rosso
- › 3 cl spumante.

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere colmo di ghiaccio. Miscelare delicatamente e guarnire con una fetta d'arancia.

NÈIR ORIENTAL PUNCH

- › 3 cl Nèir
- › 2 cl rum giamaicano
- › 1,5 cl umeshu
- › 1 cl sake
- › lime
- › zucchero
- › gocce di umeboshi

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker colmo di ghiaccio spezzato grossolanamente. Shakerare per pochi secondi e versare il contenuto in un ampio bicchiere, senza filtrarlo. Guarnire con lime disidratato e germoglio di menta.

NÈIR BURNT MARTINI

- › 3 cl Nèir
- › 5 cl dry gin
- › 1 cl peated gin

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio, mescolare e filtrare in una coppetta da cocktail.

BIÀNCH

IL PRIMO AMARO BIANCO

Biànch è nato per sorprendere

È il primo e unico amaro bianco al mondo, il cui colore è ottenuto senza l'uso di coloranti artificiali né prodotti caseari, grazie a un'innovativa tecnica di sospensione di amidi e gomme naturali.

Il suo colore innocente nasconde un gusto inaspettato, delicatamente amaro di legno quassio e balsamico di rosmarino, completato da note aromatiche di fave di cacao, rosa damascena, pompelmo rosa e zedoaria.



Biànch è stato vincitore di due ampolle d'oro come *Amaro* e *Prodotto Innovativo* 2024



BIÀNCH

COME BERLO

Biànch nasce per essere l'alternativa di fine pasto ai classici amari digestivi. Il suo amaro delicato e la sua complessità lo rendono perfetto per completare la cena.

È entusiasmante nei cocktail moderni, a cui, oltre a donare gusto e carattere, conferisce un aspetto sorprendente, creando un "effetto wow" nonostante il colore "bianco latte" possa indurre a pensare a un gusto simile a quello di latte di mandorla, cocco o vaccino. In realtà, il naso anticipa sensazioni aromatiche, mentre al palato si esalta in un bouquet balsamico di rosmarino, rosa damascena, fave di cacao e scorza di pompelmo rosa, concludendo con un delicato ma persistente amaro di legno quassio.

Biànch è ideale per chi desidera un digestivo non eccessivamente alcolico né amaro.





BIÀNCH

EASY DRINK

Biànch dona carattere alle bevande miscelate, grazie a un gusto intenso e complesso e a un aspetto peculiare. L'effetto "cloudy" che conferisce alle bevande permette al bartender di variare anche sull'aspetto del prodotto.

Biànch si miscela perfettamente con svariate bevande, sodate e non, dialogando e arricchendo il diluente con cui è miscelato. Il bilanciamento consigliato è una parte di Biànch e due parti di soda, in un bicchiere alto e stretto, ben colmo di ghiaccio e accompagnato da una fetta di agrume.

BIÀNCH BLANCHE

Sorprendente connubio di amaro e birra, un omaggio all'uso francese degli aperitivi a base di birra e liquori. Ottimo con una fetta di limone.

DIRTY PINK

Bevanda dissetante dal caratteristico colore, a base di Biànch, qualche goccia di Ròss e bitter lemon a colmare. Da servire con una fetta di lime. Dal caratteristico colore rosa.

BIANCOTONICO

Biànch si esalta nella sua esplosività balsamica e digestiva quando miscelato con una buona acqua tonica, una fetta di limone e, perché no, un rametto di rosmarino.

BIÀNCH

MIXOLOGY

Biànch ha le caratteristiche perfette per esaltarsi nelle mani dei mixologist più esperti: un gusto marcato e ben riconoscibile, insieme a un aspetto unico.

Nonostante un tenore alcolico non troppo elevato, che si allinea al trend della low alcohol mixology, le forti note balsamiche, floreali e infine intense di legno e cacao, rendono Biànch ottimo sia come base che come correttore o coadiuvante di grandi distillati.

Un grande valore aggiunto è l'aspetto che conferisce ai cocktail: un "doppio bianco" quando shakerato e lavorato in sour, oppure come "opacizzante" per creare un effetto estetico unico nei "twist on classic".





BIÀNCH

MIXOLOGY - LE RICETTE

FLORO FLORES

- › 4 cl Biànch
- › 2 cl liquore di sambuco
- › 1,5 cl liquore di violetta
- › 1,5 cl sciroppo di rosa damascena
- › 1,5 cl lime
- › 3 cl butterfly pea tea

Versare tutti gli ingredienti, eccetto il pea tea, in uno shaker colmo di ghiaccio. Agitare e filtrare in un bicchiere Collins pieno di ghiaccio cristallino. Completare con il butterfly pea tea e guarnire con boccioli di rosa essicata.

WHITE CHIPOTLE

- › 3 cl Biànch
- › 3 cl mezcal
- › 2 cl liquore di peperone verde
- › 2 cl succo di lime
- › 1,5 cl nettare d'agave

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio. Agitare, filtrare in un bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio e bordato di sale nero. Guarnire con un peperoncino ravitt.

RAFIKI'S

- › 3 cl Biànch
- › 3 cl rhum agricole
- › 5 cl cordiale di baobab
- › 3 cl karkadè

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio. Agitare e versare in un bicchiere Collins. Guarnire con fiori di ibisco.

RÒSS

IL BITTER APERITIVO DI RISO E ROVERE

Ispirato dal tradizionale “bitter all’uso di Hollanda”, questo prodotto si distingue per la sua esclusiva profondità aromatica.

Intensamente amaro, offre una freschezza data dal fermentato di riso e una persistenza grazie al mix di erbe amaricanti.

Miscelato con brandy riserva e infuso di rovere affumicato, acquisisce note di barrique e sfumature terziarie uniche. Il suo splendido colore rosso è ottenuto in modo naturale, grazie all’infusione di fiori di ibisco.



RÒSS

COME BERLÒ

Ròss nasce per essere un grande protagonista nel mondo della miscelazione.

Perfetto nel celebre Spritz e ottimo nel cocktail Negroni, aggiunge unicità e carattere anche ai drink più creativi. Le sue note di legno e tannino lo rendono inoltre un eccezionale fine pasto.





RÒSS

EASY DRINK

Ròss è l'evoluzione del tradizionale "bitter all'uso di Hollanda", oggi noto come bitter "Milano", protagonista del celebre cocktail Mi-To.

Le sue note amare di quassio, china e rabarbaro, bilanciate dalla freschezza del fermentato di riso, lo rendono estremamente versatile per aperitivi italiani classici come Americano, Negroni e Spritz. Si esalta se diluito con spumante o bibite frizzanti, in rapporto 1:2, servito in bicchieri alti e colmi di ghiaccio.

RÒSS MOSCATO

Nella versione "Spritz", Ròss trova la sua anima gemella nel Moscato d'Asti, la cui dolcezza aromatica bilancia ed esalta le note bitter di Ròss. Guarnire con una fetta di limone e un germoglio di menta.

RÒSS POMPELMO ROSA

Quando Ròss incontra una bevanda frizzante a base di pompelmo, le sue note amaricanti si fondono perfettamente con l'aromaticità della grapefruit soda. Guarnire con una fetta di pompelmo rosa.

RÒSS SPREMUTA D'ARANCIA

Conosciuta anche come "Garibaldi", questa bevanda è un aperitivo leggero e dissetante. Le spezie di Ròss si sposano perfettamente con la freschezza della spremuta d'arancia.

RÒSS

MIXCLOGY

Benchè Ròss sia un bitter da aperitivo appartenente a una specifica categoria merceologica, è il prodotto che più si presta a essere valorizzato dai bartender più esperti.

I botanicals definiscono la sua identità tipica, ma è il fermentato di riso a conferirgli freschezza, mentre il brandy riserva, usato al posto dell'alcol neutro di cereali, si esalta con le note di rovere affumicato, aggiungendo unicità ai cocktail.





RÒSS

MIXOLOGY - LE RICETTE

RED DOGO

- › 5 cl Ròss Bitter
- › gocce di fernet
- › 10 cl cordiale di yerba mate

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere tipo Collins colmo di ghiaccio. Guarnire con lime disidratato e germoglio di menta.

LÀLAS

- › 5 cl Ròss Bitter
- › 1 cl pepe giamaicano
- › 1 cl cordiale di bergamotto
- › 3 gocce di orange bitter
- › 1 cl nettare d'acero.

Mescolare sul fondo di un bicchiere tipo Old Fashioned tutti gli ingredienti, eccetto il Ròss. Aggiungere ghiaccio e Ròss, mescolare delicatamente e guarnire con una scorza di limone.

RÒSS 75

- › 5 cl Ròss Bitter
- › 2 cl sciroppo di camomilla
- › 2 cl succo di limone
- › champagne
- › profumo di assenzio.

Mescolare tutti gli ingredienti, eccetto lo champagne, in uno shaker colmo di ghiaccio. Filtrare in una coppa champagne e profumare con assenzio.

LA BOTTIGLIA

L'ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

La bottiglia, che svela lentamente la pannocchia di riso sorso dopo sorso, è realizzata in vetro riciclato.

Il tappo e l'etichetta sono completamente privi di plastica.

Vengono utilizzati solo coloranti naturali, mentre i residui del fermentato, erbe e spezie sono trasformati in fertilizzanti.

L'attenzione all'ambiente è il cuore della filosofia di Infermen.to.





CONTATTI

infermen.TO srls

Via Vittorio Asinari di Bernezzo 79

10146 Torino TO

cell. +39.393 953 1008

tel. 011 194 67 719

info@infermentospirits.it

[@infermento_spirits](#)

www.infermentospirits.it