



Nealkoholiniai gėrimai Jūsų *malonumui*

„d'Artigny“ – modernus ir rafinuotas prancūziškas prekės ženklas, kuris suteikia galimybę burbuliukų malonumais mėgautis be jokių nemalonių pasekmių.

Beveik 30 metų nealkoholinių putojančių vynų gamyboje besispecializuojantis „d'Artigny“ siūlo savo unikalias žinias tam, kad teikti geriausias alternatyvas alkoholiniams gėrimams, su šviežiais ir gundančiais aromatais, kurie neabejotinai džiugins kiekvieną.

„d'Artigny“ – tai galimybė mėgautis malonumu kupina alternatyva alkoholiniams gėrimams. Pasakykite **TAIP** gėrimams be alkoholio kartu su „d'Artigny“!



d'ARTIGNY

GRAND CLASSIC

Auksinės spalvos putojantis d'Artigny Grand Classic. Jo smulkūs burbuliukai išsiskiria subtilių aromatų sprogimu!



d'ARTIGNY

GRAND CLASSIC ROSÉ

Šilta, rausva spalva bei smulkūs burbuliukai vilioja ir žavi, o skonis suteikia tobulai skanų poskonį. Puikiai tiks prie desertų ir kitų saldžių skanėstų!



d'ARTIGNY

CUVÉE PRESTIGE

Išskirtinis, gaivus ir subtilaus skonio putojantis vynas, pagamintas iš dealkoholizuoto Chardonnay vynu, tačiau neturintis alkoholio.

VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209
Tel. +370 5 2161223, 2135520
Mob. tel. +370 682 39849
info@sangaida.lt

KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417
Tel. +370 37 323802
Mob. tel. +370 682 54520
kaunas@sangaida.lt

KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235
Tel. +370 46 313080
Mob. tel. +370 615 83513
klaipeda@sangaida.lt

GAMINIMO PROCESAS

Susipažinkite su „d'Artigny“ nealkoholinių putojančių gėrimų gaminimo procesu.
Unikali „d'Artigny“ patirtis lydės visas jūsų šventines akimirkas!

Kokybės garantija

KRUOPŠTUS ATRINKIMAS

Viskas prasideda nuo kokybiškų klasikinių (11°) ir obuolių vynų pasirinkimo.
Kruopščiai atrinkti pagal aromatinį profilį, jie bus naudojami kuriant visus „d'Artigny“ nealkoholinius putojančius vynus.



Žinios

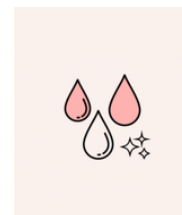
DEALKOHOLIZACIJA

Šis žingsnis leidžia pašalinti vynuose esantį alkoholį ir tuo pačiu užtikrinti optimalią vyno kokybę. Alkoholis išgarinamas žemoje temperatūroje tam, kad išliktų visi skoniai ir kvapai.

Patirtis

SURINKIMAS

Siekiant sukurti tobulą skonių balansą į vyną pridėdamos vaisių sultys ir kiti natūralūs skoniai, suteikiantys gėrimui subalansuotą saldumą.



Tobula sudedamųjų dalių santuoka

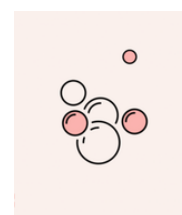
FILTRAVIMAS

Filtravimas leidžia sukcentruoti esminius elementus galutiniame produkte tam, kad būtų garantuota neprilygstama kokybė ir puikus vyno skaidrumas.

Putojantis skonis

KARBONIZAVIMAS

Karbonizavimas susideda iš anglies dioksido (CO₂) pridėjimo į „d'Artigny“ gėrimų receptus tam, kad suteikti gėrimams nuostabų putojimą.



Optimizuojamas galiojimas

PASTERIZAVIMAS

Gėrimai įpilami į butelius, visa produkcija pasterizuojama taip optimizuojant gėrimų galiojimo terminą. „d'Artigny“ gėrimai yra paruošti ragauti!

VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209
Tel. +370 5 2161223, 2135520
Mob. tel. +370 682 39849
info@sangaida.lt

KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417
Tel. +370 37 323802
Mob. tel. +370 682 54520
kaunas@sangaida.lt

KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235
Tel. +370 46 313080
Mob. tel. +370 615 83513
klaipeda@sangaida.lt

Nealkoholiniai „d'Artigny“ kokteiliai

galimybė mėgautis be rūpesčių ir apribojimų!



Nealkoholinis kokteilis

ORANGE SPRITZ

- 40 ml MONIN Orange Spritz sirupas
- 150 ml d'Artigny Grand Classic
- 40 ml gazuotas vanduo
- Ledas

Į taurę įdėti ledo, įpilti visus ingredientus, išmaišyti. Papuošti apelsino griežinėliu.



puikiai nuotakai!



Nealkoholinis kokteilis

MANDARINŲ BELLINI

- 30 ml MONIN juodųjų serbentų sirupas
- 180 ml d'Artigny Classic Rosé
- Juodųjų serbentų uogos

Į taurę įpilti visus ingredientus, išmaišyti. Papuošti juodųjų serbentų uogomis.

tobulam pasimatymui!



Nealkoholinis kokteilis

HUGO

- 30 ml MONIN šeimamedžių sirupas
- 160 ml d'Artigny Cuvée Prestige
- 30 ml gazuotas vanduo
- Mėtos lapeliai
- Ledas

Į taurę įdėti ledo, įpilti visus ingredientus, išmaišyti. Papuošti mėtos lapeliais.



saulėtoms akimirkoms!

VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209
Tel. +370 5 2161223, 2135520
Mob. tel. +370 682 39849
info@sangaida.lt

KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417
Tel. +370 37 323802
Mob. tel. +370 682 54520
kaunas@sangaida.lt

KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235
Tel. +370 46 313080
Mob. tel. +370 615 83513
klaipeda@sangaida.lt