

PROJECT MEDITERRANEO

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA,
UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

EL ORIGEN

Nacido en Calabria, el Bergotto es un cítrico exclusivo e irrepetible.

Su historia nace entre las costas rocosas, donde desde hace siglos el fruto encanta por su aroma y carácter único.

Hoy brilla en la mixología de autor: su aroma inconfundible y su sabor inimitable lo convierten en el ingrediente perfecto para cócteles exclusivos.



Puro carácter mediterráneo en cada sorbo.

Del corazón de Italia a los locales de Marbella, un toque de exclusividad

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

Dos tierras.
Un mismo Mediterráneo.



Calabria aporta origen, carácter y tradición. Marbella aporta energía, turismo, bares y cultura mediterránea.

PROJECT MEDITERRANEO une estas dos identidades en una propuesta pensada para la hostelería.

Para locales que quieren destacar.

Para establecimientos que cuidan carta, experiencia y relato.

- *Cocktail bars y lounge bars*
- *Rooftops y beach clubs*
- *Hoteles, resorts y restaurantes premium*
- *Bartenders y F&B managers*

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

Cómo funciona

Tres pasos, sin complicaciones.



01 - Solicita

Déjanos los datos de tu establecimiento.

02 - Hablamos

Giovanni contactará contigo para conocer tu local y tu propuesta.

03 - Degusta

Si existe encaje, recibirás la información para probar Project Mediterraneo.

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

Recetas

Siete recetas. Una sola base.



Moscatel Y Uva Con Bergamota

Elegante · Afrutado
Perfecto para brindar

Ingredientes

1.5 cl Bergotto
5 cl vino moscatel
6 uvas blancas machacadas
1 cl sirope de miel

PREPARACIÓN

- Macerar las uvas suavemente.

-Mezclar, enfriar y servir con hielo.



Bergamota, Trufa Y Chocolate Blanco

Elegante · Cremoso · Aromático

Ingredientes

2 cl Bergotto
3 cl licor de chocolate blanco
1 cl sirope de agave
2 gotas de aceite de trufa negra

PREPARACIÓN

- Agitar todos los ingredientes en coctelera con hielo y servir con colado.

- Decorar con trufa negra, chocolate oscuro, piel de bergamota y tomillo.



Almendra Y Naranja Con Bergamota

Cítrico · Cálido
Ideal para sobremesa

Ingredientes

1.5 cl Bergotto
2 cl licor de almendra
4 cl zumo de naranja natural
1 cl sirope de vainilla

PREPARACIÓN

- Agitar con hielo y colar en copa fría.

- Decorar con twist de naranja y almendra laminada.

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

Propuestas pensadas para mostrar la versatilidad de Project Mediterraneo detrás de la barra — de lo fresco y cítrico a lo más goloso y elegante.



Mojito De Bergamota

Refrescante · Cítrico
Perfecto para el verano

Ingredientes

- 2 cl Bergotto
- 4,5 cl ron blanco
- 2 cl sirope de azúcar
- 8-10 hojas de menta fresca

PREPARACIÓN

- Majar la menta con el sirope en el vaso.
- Mezclar con el ron, Bergotto y hielo; completar con soda.



Granada Y Tomillo Con Bergamota

Refrescante · Aromático
Perfecto para aperitivo

Ingredientes

- 1.5 cl Bergotto
- 2 cl licor de almendra
- 4 cl zumo de naranja natural
- 1 cl sirope de vainilla

PREPARACIÓN

- Agitar con hielo y colar en copa fría.
- Decorar con twist de naranja y almendra laminada.



Bergamota, Picante Y Mango

Refrescante · Picante
Tropical

Ingredientes

- 2 cl Bergotto
- 3 cl zumo de granada
- 1 cl sirope de tomillo
- 1 dash tónica

PREPARACIÓN

- Mezclar y agitar con hielo.
- Servir y decorar con granada y tomillo.

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

Cócteles especial de Navidad



Red Christmas

Intenso · Especiado
Perfecto para el invierno

Ingredientes

- 2 cl Bergotto
- 3 cl ginebra
- 3 cl vermut rojo
- 3 cl Campari

PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes en el vaso con hielo.
- Remover suavemente y decorar con un twist de naranja.



Mojito White Christmas

Elegante · Amargo
Perfecto para la sobremesa

Ingredientes

- 2 cl Bergotto
- 4,5 cl ron blanco
- 2 cl sirope de azúcar
- 8-10 hojas de menta fresca

PREPARACIÓN

- Majar la menta con el sirope en el vaso decorado con coco rallado.
- Mezclar con ron, Bergotto y hielo; completar con soda y granos de granada.



Christmas Kiss

Sofisticado · Cítrico
Perfecto para brindar

Ingredientes

- 1.5 cl Bergotto
- 4 cl vodka
- 3 cl licor de chocolate blanco
- 1 cl sirope de granadina

PREPARACIÓN

- Agitar vodka, licor y Bergotto con hielo y colar en copa.
- Añadir granadina al fondo y decorar con cereza.

Selección

¿Qué puede aportar a tu local?



La pregunta clave para el propietario: ¿por qué probarlo?

1

DIFERENCIACIÓN

Una propuesta que el cliente no encuentra fácilmente en cualquier carta.

2

STORYTELLING

Una historia mediterránea sencilla de contar: Calabria, Italia, Marbella.

3

VALOR PERCIBIDO

Un ingrediente con identidad ayuda a elevar la experiencia del cóctel.

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

Para tu local

Una base.
Muchas interpretaciones.



Una sola botella rinde para toda una noche de servicio, con un coste por copa que deja margen real para tu carta.

100 cl
≈
50-60 cócteles

Un dato sencillo: ayuda a valorar el coste por servicio y a imaginar cómo integrarlo en la carta.

Cálculo sobre una dosis de 1,5–2 cl de Bergotto puro al 100% para cócteles.

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA, UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD

PROJECT MEDITERRANEO

DEL CORAZÒN DE ITALIA A LOS LOCALES DE MARBELLA,
UN TOQUE DE EXCLUSIVIDAD



Importación y Distribución · Andalucía · Marbella
Giovanni +39 327 845 8423
hola@projectmediterraneo.com - www.projectmediterraneo.com