



Su gelato e semifreddo

Bombardino è il compagno ideale!
Decora qualsiasi tipo di gelato o dolce freddo
prima di servirlo, è un modo semplice e veloce
per dare un tocco gustoso e creativo.

Zu Eis und Halbgefrorenem

Bombardino ist der ideale Begleiter!
Verzieren Sie damit vor dem Servieren
jede Art von Eis oder kalten Süßspeisen:
eine einfache und rasche Art, allem eine
schmackhafte und kreative Note zu verleihen.

Over ice cream and ice cream cake

Bombardino is the ideal companion!
It garnishes any type of ice cream or cold
dessert before serving; a simple and quick way
for a tasty and creative touch.

Sur la glace et le parfait

Bombardino est le compagnon idéal !
Il décore n'importe quel type de glace
ou de gâteau froid avant de le servir ;
c'est une façon simple et rapide de donner
une touche gourmande et créatrice.

Stampa: settembre 2006 - Progetto grafico: elaburart

4 idee golose per gustare **BOMBARDINO**



MARZADRO

DISTILLERIA MARZADRO
VIA PER BRANCOLINO, 10 - NOGAREDO (TRENTO) - ITALIA
TEL. +39 0464 434555 - FAX +39 0464 434556
INFO@MARZADRO.IT - WWW.MARZADRO.IT



Liscio!

Ottimo sia caldo che fresco.
Ideale per chi vuole assaporare
il gusto pieno di Bombardino.

Pur!

Schmeck sowohl heiß als auch kalt
köstlich. Ideal für den Genuss des
vollen Bombardino-Geschmacks.

Neat!

Hot or cold, it's always excellent.
Drink Bombardino neat
to enjoy its full taste.

Nature !

Très bon aussi bien chaud que froid.
C'est l'idéal pour ceux qui veulent
savourer le goût plein de
Bombardino.



Con panna

Decorare con panna montata
e cospargere con cacao amaro.
...Una golosità unica!

Mit Sahne

Bombardino erwärmen,
Sahnehäubchen draufsprühen
und mit ungezuckertem Kakao
dekorieren... Richtig lecker!

With cream

Heat up Bombardino, top with
whipped cream and dust with
unsugared cocoa powder.
... A real treat!

Avec de la crème

Faire chauffer Bombardino,
décorer avec de la crème fouettée
et saupoudrer de cacao amer.
... Un vrai régal !



Drink

Preparazione: versare Bombardino freddo;
- aggiungere caffè caldo con l'aiuto
del dorso di un cucchiaino;
- completare con panna
liquida agitata (non zuccherata);
- decorare in superficie con amaretto
o cioccolato sbriciolato.

Drink

Zubereitung: etwas kalten
Bombardino einschenken;
- heißen Kaffee über den
Kaffeelöffelrücken dazugießen;
- mit ungezuckerter Schlagsahne komplettieren;
- Dekoration mit Amaretto oder Schokostreusel.

Drink

Preparation: pour some cold Bombardino;
- add hot coffee by pouring it
in over the back of a teaspoon;
- finish off with shakered but not
sugared liquid cream;
- decorate the surface with amaretto
crumbs or chocolate flakes.

Drink

Préparation: verser Bombardino froid ;
- ajouter du café chaud à l'aide
du dos d'une petite cuillère ;
- compléter avec de la crème
liquide fouettée (non sucrée) ;
- décorer la surface avec des miettes
d'amaretto ou de chocolat.



Semifreddo

Ingredienti: 4 tuorli d'uovo / 100 gr. di zucchero
5 cl. di Bombardino / 500 gr. di panna fresca

- montare bene i tuorli con lo zucchero;
- a parte montare la panna;
- versare Bombardino sui tuorli;
- aggiungere ½ panna e mescolare;
- aggiungere il resto della panna e mescolare;
- mettere in frizer per 12 ore e decorare a piacere.

Halbgefrorenes

Zutaten: 4 Dotter / 100 g Zucker
5 cl Bombardino / 500 g frische Sahne

- die Dotter und den Zucker cremig rühren;
- die Sahne separat aufschlagen;
- den Bombardino auf die Dotter gießen;
- die halbe Sahne hinzufügen und rühren;
- die restliche Sahne hinzufügen
und wiederum rühren;
- 12 Stunden lang im Tiefkühlfach ruhen lassen
und nach Geschmack dekorieren.

Ice-cream cake

Ingredients: 4 egg yolks / 100 g sugar
5 cl Bombardino / 500 g fresh cream

- beat the egg yolks with the sugar until creamy;
- separately, whip up the cream;
- pour Bombardino onto the egg mixture;
- add ½ of the cream and fold in;
- add the rest of the cream and fold in;
- leave in the freezer for 12 hours
and decorate as desired.

Parfait

Ingrédients: 4 jaunes d'œuf / 100 g de sucre
5 cl de Bombardino / 500 g de crème fraîche

- bien monter les jaunes d'œuf avec le sucre ;
- monter la crème à part ;
- verser Bombardino sur les jaunes d'œuf ;
- ajouter la moitié de la crème et mélanger ;
- ajouter le reste de la crème et mélanger ;
- laisser au congélateur pendant 12 heures
et décorer à volonté.

