



[#facciamoaperitivo.it](https://www.facciamoaperitivo.it)



**EASY**



**FAST**



**FUN**



# READY TO DRINK?



**GIN FLOWER**  
VOL 14% - 100 ml

**NEGRONI**  
VOL 18% - 100 ml

**MARGARITA**  
VOL 14% - 100 ml

**MOJITO**  
VOL 14% - 100 ml

**MILANO SPRITZ**  
VOL 14% - 100 ml

**NEW COMING**

**DAIQUIRI - MOSCOW MULE - WHISKEY SOUR**

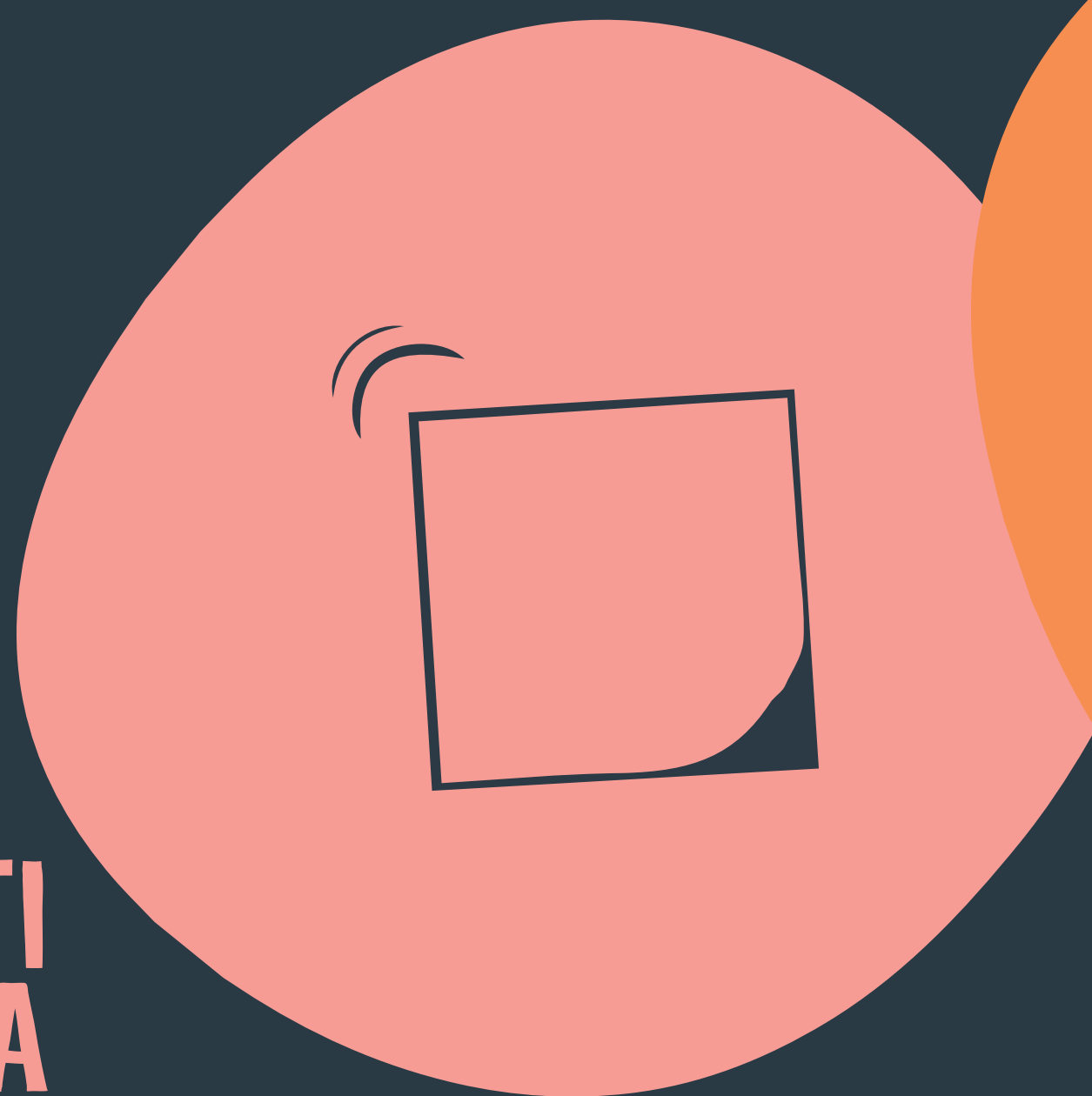


#facciamoaperitivo.it

# TRE GESTI PER UN COCKTAIL SEMPRE PERFETTO



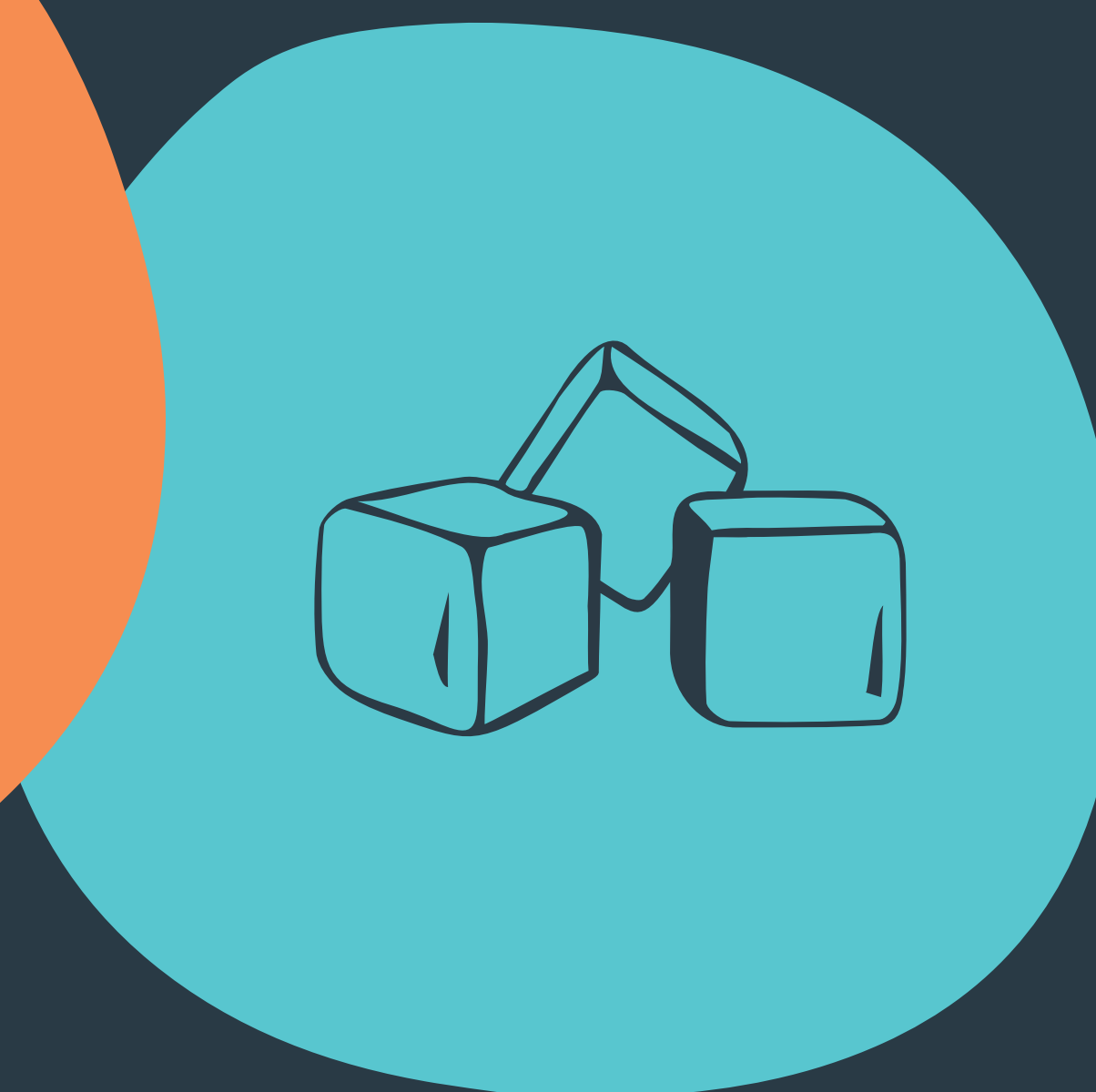
Cocktails leggendari con caratteri unici, nati dall'innovazione e dalla ricerca dell'eccellenza italiana, perfetti per essere gustati dall'aperitivo all'after dinner.



**SCUOTI  
LA BUSTA**



**STRAPPA  
IL TRIANGOLO**



**VERSA SUL  
GHIACCIO E...  
CHEERS!**





TASTE IT!



# NEGRONI

VOL 18%  
100 ML

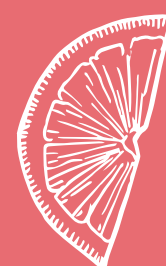
BITTER, VERMOUTH ROSSO, DRY GIN BITTER,  
RED VERMOUTH AND GIN

Icona dell'aperitivo italiano, contiene bitter dal colore rubino,  
vermouth rosso profumato di erbe e spezie e dry gin.

PER UN'ESPERIENZA DA  
BARMAN PROFESSIONISTA,  
RIEMPI IL BICCHIERE DI  
GHIACCIO E GUARNISCOLO CON  
UNA SOTTILE SCORZA OPPURE  
UNA FETTA DI ARANCIA.



BICCHIERE:  
TUMBLER BASSO.



GARNISH:  
FETTA O SCORZA D'ARANCIA.

## FOOD PAIRING



#facciamoaperitivo.it



# GIN FLOWER

VOL 14%  
100 ML

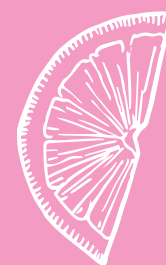
GIN, LIQUORE AL LYCHEES, SUCCO DI LIME,  
ZENZERO, MANGO

Gin Flower che rappresenta una perfetta unione di mango,  
liquore al lychees dai sentori floreali, zenzero e succo di lime.

DA SERVIRE ALL'ORA  
DELL'APERITIVO O DOPO CENA  
IN UN TUMBLER CON  
ABBONDANTE GHIACCIO E  
GUARNIRE CON FOGLIE DI  
MENTA FRESCA E UNA FETTA  
D'ARANCIA.



BICCHIERE:  
TUMBLER BASSO.



GARNISH:  
FETTA O SCORZA D'ARANCIA.

## FOOD PAIRING



#facciamoaperitivo.it



# MARGARITA

VOL 14%  
100 ML

DISTILLATO DI AGAVE, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME,  
AGAVE DISTILLATE, TRIPLE SEC AND LIME JUICE

Sour cocktail da pre o after dinner con il sapore autentico e della tequila messicana 100% agave blu distillata a jalisco, i sentori di agrumi del triple sec uniti a zucchero grezzo e succo di lime.

L'IDEALE È SHAKERARE IL DRINK CON ABBONDANTE GHIACCIO, FILTRANDOLO POI CON UNO STRAINER E UN COLINO FINO IN UNA COPPA DA MARGARITA. PER OTTENERE LA CRUSTA SULL'ORLO DEL BICCHIERE, BASTA INUMIDIRLO CON UNA FETTA DI LIME E APPOGGIARLO IN UN PIATTINO COLMO DI SALE FINO.



BICCHIERE:  
COPPA DA MARGARITA



GARNISH:  
CRUSTA DI SALE E FETTA DI LIME.

## FOOD PAIRING



#facciamoaperitivo.it



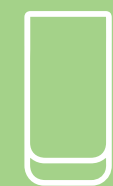
# MOJITO

VOL 14%  
100 ML

RUM BIANCO, LIME, ZUCCHERO, MENTA

Da sorseggiare dall'aperitivo fino a tarda notte. Unisce il miglior rum bianco caraibico, alle note dolci e vivaci dello zucchero e del succo di lime. La menta regala un piacevole sentore aromatico e floreale.

SERVILO IN UN TUMBLER COLMO DI GHIACCIO,  
GUARNITO CON ABBONDANTE MENTA FRESCA



BICCHIERE:  
TUMBLER O COLLINS



GARNISH:  
FOGLIE DI MENTA

## FOOD PAIRING



#facciamoaperitivo.it





# MILANO SPRITZ

VOL 14%  
100 ML

APE SPRITZ, RUM, PASSION FRUIT E ZUCCHERO

Perfetto in qualsiasi momento della giornata, specialmente all'aperitivo. Dal gusto iniziale dolce e avvolgente a un finale amaricante come nella tradizione dei migliori aperitivi italiani, il tropical spritz è il cocktail perfetto per gli happy hour estivi.

PER UN COCKTAIL DAL GUSTO PIÙ MORBIDO, AGGIUNGI DELL'ACQUA FRIZZANTE. PER UN GUSTO PIÙ SOFISTICATO, AGGIUNGI DELLE BOLLICINE.



## FOOD PAIRING



#facciamoaperitivo.it



# 4 MOTIVI PER SCEGLIERE I NOSTRI COCKTAILS

Ciò che rende eccezionale ogni cocktail è l'accurata ricerca e selezione dei migliori ingredienti e l'esclusivo packaging pratico, leggero e 100% riciclabile, realizzato con una tecnologia 4.0, che consente di mantenere inalterate le qualità organolettiche.

Ogni busta contiene un drink bilanciato già pronto da bere. Basta solo aggiungere del ghiaccio ed un perfetto food pairing con gli snack Fox.

1.

## COSTO CERTO

Pratiche **buste monoporzione** contenenti cocktails premiscelati da 100 ml, ideali per tracciare facilmente il consumo ed il controllo dei costi.

2.

## INNOVAZIONE

Offri un'ampia gamma di **cocktail sofisticati ma pronti in pochi minuti**, senza bisogno di spazi di stoccaggio né bottiglie ingombranti, quindi niente investimenti passivi.

3.

## QUALITA'

Le nostre ricette sono **prive di** alcun additivo o conservante. Selezioniamo e utilizziamo **esclusivamente** spiriti di qualità.

4.

## CONTINUITA'

Produciamo con le migliori **distillerie tradizionali italiane** e insieme al nostro team di **ricerca & sviluppo** realizzano ricette uniche, sempre costanti.

# I NOSTRI CLIENTI

Crediamo nella convivialità, nella maestria, nella bellezza e nel dare un “sapore italiano” a tutto ciò che facciamo e ovunque siamo.



**ALBERGHI RESORT  
CASE VACANZA**



**CROCIERE  
TRENI AEREI**



**RISTORANTI BAR  
ENOTECHE CLUB SPIAGGE**



**CHARTERING**



**AGENZIE DI EVENTI  
AZIENDE**



**LUXURY SUPERMARKET  
GOURMET SHOP**

Il bar di ristoranti ed hotel non sono più angoli “senza reddito” dove le persone passano un po’ di tempo in attesa che il loro tavolo sia pronto per cenare.

I cocktail Fox vogliono contribuire a creare un’esperienza di **vera mixology**, arricchendo l’offerta dell’esercizio ed incrementandone il fatturato.



# LA MIGLIORE APERITIVO EXPERIENCE

Dal 1989, la nostra visione in Fox è quella di essere riconosciuti come il brand che offre **la migliore esperienza** di degustazione di un aperitivo.

Ciò significa **impegno costante verso l'eccellenza** in tutte le nostre attività, in modo da garantire ai nostri consumatori momenti di degustazione indimenticabili. La nostra missione è anche quella di aiutare gli operatori professionali a vendere un'esperienza di consumo memorabile, ovunque e in qualsiasi occasione, per creare una **cocktail experience** da Aperitivo mai vissuta prima, sia a casa propria che in altre occasioni speciali.



#facciamoaperitivo.it



# INNOVAZIONE. QUALITA'. SINERGIA.

Tutto, oltre le aspettative.

Il nostro brand Fox ambisce a diventare il punto di riferimento e la **prima scelta** per tutti gli amanti degli aperitivi, aggiungendo ad un'esperienza **premium** anche una soluzione pratica ed efficiente per tutte quelle occasioni in cui preparare un cocktail perfetto sarebbe costoso e complicato.

La nostra strategia è di proporre un **"concept" puntuale** portando i cocktail da aperitivo in luoghi e locali non convenzionali, creando una **cultura del bere bene** senza limitazioni fisiche e relazionali.

Tutto questo in totale sinergia con i nostri prodotti.



# PERCHE HANNO SCELTO I NOSTRI COCKTAILS

...perchè sono dei **trend setter**.

Tutti i nostri clienti finora hanno scelto la qualità, il posizionamento premium e il **mood ricercato** del nostro brand.

Oggi, #FacciamoAperitivo con FOX Nut & Snack costituiscono un concreto valore aggiunto volto a creare un momento speciale per il Tuo cliente e al contempo fornire al Tuo business un **beneficio tangibile**, aumentando allo stesso tempo i ricavi Food&Beverage, il tutto senza necessità di personale specializzato in bartending.

Il pratico formato monoporzione rende inoltre i **costi certi e controllabili**.





**MR. MASSIMO PAVONE**  
Sales Manager - Mercato Italia  
+39 337 917 064 - M.PAVONE@FOXITALIA.COM



**MRS. ELY IDA'**  
Export Sales Manager  
+39 338 846 6456 - EXPORT@FOXITALIA.COM

**BAR ITALIA SRL**  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9 - 65013 - CITTA' S.ANGELO (PE)  
P. IVA 01864600679 - T. 085 969051 - CLIENTI@FOXITALIA.COM

**FOXITALIA.COM**



**#facciamoaperitivo.it**

