



Non amare ciò che è mitico,
ma rendi mitico ciò che ami.

ANONIMO

*Do not love what is mythical,
but make mythical what you love.*

ANONYMOUS

*N'aimez pas ce qui est mythique,
mais rendez mythique ce que vous aimez.*

ANONYME

@figaflordiguarana

Oui, c'est pour moi





Il giusto equilibrio di succo di frutta e Guaranà.

Pianta nativa dell'Amazzonia, molto diffusa nelle regioni di Manaus, Parintis, Maues, il Guaranà è presente anche nelle zone di Rio Negro e nei pressi dell'alto corso dell'Orinoco. Innumerevoli le sue proprietà: ha un effetto tonico ed aiuta a prevenire la stanchezza. Stimola le funzioni cerebrali ed è quindi di ottimo aiuto per chi svolge attività intellettuale. Inoltre, l'effetto rinfrescante del Guaranà, favorisce la diminuzione dell'appetito. Nei casi di diete ipocaloriche può quindi favorire il mantenimento del peso corporeo. Recentemente, nuovi studi hanno dimostrato le proprietà anti-ossidanti del Guaranà (inibisce cioè il processo di ossidazione dei lipidi) anche a basse concentrazioni.

L'apporto di vitamine e sali minerali è assicurato dalla presenza di oltre il 12% di succo di frutta.

Ne risulta così una bibita, leggermente frizzante, analcolica, dall'inconfondibile aroma e sapore fruttato, assolutamente naturale, senza aggiunta di conservanti.

Eccezionale come dissetante in tutte le ore del giorno, si presta alla preparazione di innumerevoli cocktails e long drinks. Con una spruzzata di Vermouth dry e Gin diventa un'ottima alternativa nell'Aperitive Time. Particolarmente "glamour" il packaging che si è avvalso, per la parte grafica, di due fra i migliori designer giapponesi del momento.



The right balance of fruit juice and Guarana.

A native plant of the Amazon, widespread in the Manau Parintis and Maues regions, Guarana is also found in the Rio Negro and near the upper reaches of the Orinoco. Its properties are innumerable; it has a tonic effect and helps prevent fatigue. It stimulates brain functions and is therefore of great help for those engaged in intellectual activity. In addition, Guarana's refreshing effect helps to reduce appetite. In cases of low-calorie diets, it can therefore help maintain body weight. Recently, new studies have demonstrated guarana's antioxidant properties (i.e. it inhibits the process of lipid oxidation) even at low concentrations. The supply of vitamins and minerals is ensured by the presence of more than 12% fruit juice. The result is a lightly sparkling, non-alcoholic drink with an unmistakable fruity aroma and flavour, absolutely natural, with no added preservatives. Exceptional as a thirst quencher at all hours of the day, it lends itself to the preparation of countless cocktails and long drinks. With a splash of Vermouth dry and Gin it becomes an excellent alternative at Aperitif time. Particularly 'glamorous' is the packaging, which was designed by two of the best Japanese designers of the moment.

Le juste équilibre entre le jus de fruits et le guarana.

Plante originaire d'Amazonie, répandue dans les régions du Manau Parintis et des Maues, le guarana est également présent dans le Rio Negro et près du cours supérieur de l'Orénoque. Ses propriétés sont innombrables, il a un effet tonique et aide à prévenir la fatigue. Il stimule les fonctions cérébrales et est donc d'une grande utilité pour les personnes exerçant une activité intellectuelle. En outre, l'effet rafraîchissant du guarana contribue à réduire l'appétit. En cas de régime hypocalorique, il peut donc aider à maintenir le poids corporel. Récemment, de nouvelles études ont démontré les propriétés antioxydantes du guarana (c'est-à-dire qu'il inhibe le processus d'oxydation des lipides), même à faible concentration. L'apport en vitamines et minéraux est assuré par la présence de plus de 12% de jus de fruits.

Le résultat est une boisson légèrement pétillante, sans alcool, à l'arôme et au goût fruités incomparables, absolument naturelle, sans conservateurs ajoutés. Exceptionnellement désaltérante à toute heure de la journée, elle se prête à la préparation d'innombrables cocktails et long drinks. Avec un peu de Vermouth dry et de Gin, il devient une excellente alternative à l'heure de l'apéritif. L'emballage, conçu par deux des meilleurs designers japonais du moment, est particulièrement "glamour".



COCKTAIL GUIDE



APERITIF TIME

- 1/10 Vermouth Dry
 - 3/10 Extra Dry Gin
 - 6/10 fi.GÀ.
- Miscelare nel mixing glass il Gin e il Vermouth e colmare con "fi.GÀ."

- 1/10 Vermouth Dry
 - 3/10 Extra Dry Gin
 - 6/10 fi.GÀ.
- Mix the gin and vermouth in the mixing glass and fill with "fi.GÀ."

- 1/10 Vermouth Dry
 - 3/10 Extra Dry Gin
 - 6/10 fi.GÀ.
- Mélanger le gin et le vermouth dans le verre à mélange et le remplir de "fi.GÀ."



EVERY TIME

- 1/10 Triple Sec
- 1/10 Vodka secca
- 3/10 Succo d'arancia fresco
- 5/10 fi.GÀ.

- 1/10 Triple Sec
- 1/10 Dry Vodka
- 3/10 Fresh orange juice
- 5/10 fi.GÀ.

- 1/10 Triple Sec
- 1/10 Vodka sèche
- 3/10 Jus d'orange frais
- 5/10 fi.GÀ.



CAIPIRITA

- 5/10 Vodka Mela Verde
- 5/10 fi.GÀ.
- 1 cucchiaino zucchero di canna
- Lime a cubetti

- 5/10 Green apple Vodka
- 5/10 fi.GÀ.
- 1 teaspoon brown sugar
- Diced lime

- 5/10 Vodka à la pomme verte
- 5/10 fi.GÀ.
- 1 cuillère à café de sucre brun
- cubes de lime



fi.GA. LONG DRINK

- 7/10 fi.GÀ.
 - 3/10 Rhum Bianco
- A piacere si può sostituire il Rhum bianco con Gin extra dry o Vodka secca
- 7/10 fi.GÀ.
 - 3/10 White Rhum
- White rhum can be replaced with extra dry gin or dry vodka if desired
- 7/10 fi.GÀ.
 - 3/10 Rhum Blanc
- Le rhum blanc peut être remplacé par du gin extra sec ou de la vodka sèche si désiré

 [figafioridiguarana](https://www.instagram.com/figafioridiguarana)

www.figafioridiguarana.com

 **figafioridiguarana**

BAGNOLI GROUP Srl

Via Statale 4 - Stanghella (PD) Italia

Worldwide distributor: SC ITALFOOD QUALITA E SCELTA Srl

Ramuri Tei Nr. 17, sector 2, Bucarest, Romania
Tel 0040723321414 - info@figafioridiguarana.com

www.figafioridiguarana.com