



# Nuove Distillerie Vincenzi 社

1930年創業のNuove Distillerie Vincenzi社は、4世代に渡りイタリアン・メイドのハイクオリティーな製品を作り続け、天然成分にこだわったシロップ、オーガニックジュース、リキュール、ワインまで幅広い商品群を誇ります。

イタリア全土の**大手スーパー** (esselunga、Coop、Carrefour、Conad、Pam等) で取り扱われているほか、**世界30カ国** 以上に進出し、Eataly (ニューヨーク、シカゴ)、Harrods (ロンドン) やコーヒーチェーンThe Coffee Bean & Tea Leaf (アメリカ、フィリピン) などにも販路を広げています。

社名	Nuove Distillerie Vincenzi srl
所在地	Strada Valle Sauglio 72 10020 Pecetto(To) - Italy
tel	+39.011.8156008
fax	+39.011.8156835
e-mail	<a href="mailto:mail@distillerievincenzi.com">mail@distillerievincenzi.com</a>
web	<a href="http://www.distillerievincenzi.com">www.distillerievincenzi.com</a>
創立年	1930
年商	3.000.000 ユーロ (70% イタリア国内 30% 国外)



# ■ シロップ

- **イタリア産の天然原料**を使用したシロップ。
- **天然の着色料**使用。合成成分は一切使用していません。
- フレーバーは**約30種類**。
- **糖度85%**（ブリックス値65） イタリア/ヨーロッパ産の砂糖を使用。



イタリアの画家Barbara Fantaguzzi女史による水彩画でデザインされた布製ラベル。

詳しくは: <http://www.distillerievincenzi.com/shop/syrups/?lang=en>

# ■ トッピング

- 様々なデザートデコレーションに。



# ■ オーガニックジュース、ケチャップ

- イタリア産果物/野菜を使用。
- Mi. P. A.A.F. IT BIO 008による**オーガニック認証取得**。



# ■ ビチェリンリキュール



- エスプレッソ、チョコレート、牛乳で作るトリノの伝統的なホットドリンク“**ビチェリン**”をリキュールにした**世界唯一の商品**です。
- クリームリキュール部門で**イタリア国内販売第2位**を誇ります。(1位はベイリーズ)
- トリノの伝統菓子“**ジアンドゥイオット**”(ヘーゼルナッツチョコレート)やホワイトチョコレートを使用した2種類を展開。
- ミルク分には牛乳ではなく**豆乳**を使用しています。
- **ヴィーガン、グルテンフリー**対象商品です。
- 消費期限はありません。

詳しくは: <http://www.distillerievincenzi.com/bicerin/?lang=en>



# ■リキュール、ワイン、スプマンテ

各種リキュール、ワイン、スプマンテも生産しております。詳細資料をご希望の方はご連絡ください。



## ワイン

- BAROLO D.O.C.G.
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.
- BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. など



今人気のスプリッツもヴィンツェンツィ製品でお楽しみいただけます。

【ヴィンツェンツィ推奨 スプリッツレシピ】  
ヴィンツェンツィスプリッツ : スプマンテ“11.5” : ソーダ水  
2 : 3 : 1

詳しくは: <http://www.distillerievincenzi.com/alcholics/?lang=en>

# ■ ヴィンチェンツィ レシピ

カクテル、ノンアルコールカクテル、さらにお料理、デザートまで。  
ヴィンチェンツィ製品を使った豊富なアレンジレシピを提案しています。



レシピ集ご希望の方はご連絡ください。