

017530

## No1 The Negroni 25,2%vol Vermouth-Gin-Bitter Spirituose

### Ardent Batch



Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Der Negroni, wenn es schnell gehen muss.
	Leitaromen	Wacholder, Bitterorange, Wermutkräuter, Kirsche, rote Bitternoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Aperitif zu Antipasti, Oliven, Hartkäse; ideal für Barservice & Afterwork
<b>Alkohol</b>	25,2 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Ardent Batch No1 Negroni: servierfertig, konstant, aromatisch dicht. 8 cl auf Eis rühren, Zeste – fertig.

Ardent Batch No1 bringt den Negroni-Klassiker als servierfertigen Drink in konstant reproduzierbarer Qualität. Gin, Wermut di Torino und Bitter Rosso werden mit Zutaten renommierter Anbieter wie Luxardo und Cocchi ausbalanciert und handwerklich in Österreich abgefüllt. Das Ergebnis liefert die aromatische Dichte, die man vom Original erwartet – ohne Abmessen, ohne Shaker, ohne Streuverluste. Für die Gastronomie zählen Tempo und Kalkulation: Eis, Glas, 8 cl, rühren, garnieren. Für Zuhause: der sichere Klassiker, wenn es unkompliziert und präzise sein soll.

**Land** Österreich  
Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden, er wird von Weinkennern geschätzt und von Journalisten gelobt und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder.

**Erzeuger** Ardent Batch  
Ardent Batch steht für Ready-to-Serve Cocktails in kompromissloser Qualität. Alle Kreationen werden in enger Zusammenarbeit mit professionellen Bartendern entwickelt und in Österreich mit höchster Präzision abgefüllt. Grundlage bilden ausschließlich erstklassige Zutaten renommierter Hersteller, wodurch ein unverwechselbarer Charakter und absolute Verlässlichkeit gewährleistet sind. Der entscheidende Unterschied zu herkömmlichen RTD-Produkten liegt im Anspruch: Ardent Batch liefert keine trinkfertigen Mischungen für den schnellen Konsum, sondern Drinks, die durch Hinzufügen von Eis, kurzem Rühren oder Shaken den finalen Schliff erhalten - genau wie an der Bar. Damit wird die handwerkliche Authentizität bewahrt und zugleich ein effizienter Workflow ermöglicht. Gastronomen profitieren von gleichbleibender Qualität, kalkulierbarer Kostenstruktur und minimalem Aufwand, während Gäste den vollen Genuss ikonischer Klassiker erleben. So verbindet Ardent Batch die Kreativität der Barkultur mit der Verlässlichkeit einer präzisen Produktion.

### Zutaten

Stand 10.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de