

Jöns

JUICY AND SPARKLING

COCKTAIL
ALLA SPINA
artigianali, naturali
e biologici

PRONTI DA BERE A CASA,
FUORI, OVUNQUE

Cocktail preparati a regola d'arte
dal sapore autentico e delizioso.

Una raffinata
selezione
di ingredienti rari,
antichi,
dimenticati

Materie prime raccolte
nel momento migliore e subito
delicatamente trasformate.
Un processo produttivo attento e
rigoroso che ne consente la
conservazione senza l'aggiunta di
additivi e conservanti.



Ci vantiamo
di non usare additivi,
coloranti e aromi.

Non aggiungiamo
zuccheri e conservanti.

La nostra
filosofia
è semplice...

Le nostre ricette
hanno l'etichetta
più corta possibile.

Non usiamo ingredienti
che non siano
BIOLOGICI e NATURALI.





Cocktail per la spillatura professionale e l'uso domestico.

Diverse soluzioni per la miscita:
HO.RE.CA. - EVENTI - FESTE
OUTDOOR

Disponibili in fusti da spina monouso da 20, 12 litri e minikeg da 3 litri.

Visita il nostro e-shop per acquistare gli accessori che trasformano la tua casa in un cocktail bar.



PERCHÈ SCEGLIERE I COCKTAIL JAS

PER GLI INGREDIENTI

Ricette curate, con frutti rari, antichi e dimenticati, materie prime solo da sapienti produttori e dai territori specializzati in quelle colture.

PER LA SOSTENIBILITÀ

Una continua selezione di materie prime spontanee, biodiverse, prevalentemente da coltivazione biologica.

PER L'OFFERTA

Con i cocktail JAS, ideati dal noto bartender Pino Mondello, si può realizzare una tap list ampia e completa: Spritzeria, Gintoneria e tutti i Negroni che vuoi.

PER IL GUSTO

Ogni assaggio è una sorpresa! La raccolta durante il periodo migliore dell'anno, la ricetta attenta e le lavorazioni delicate, assicurano la presenza di tutti i sapori d'origine.

PER LA CONVENIENZA

Nessuna spesa. Nessuno scarto e spreco di frutta. Approvvigionamenti semplificati. Smaltimento dei rifiuti razionale. Il numero di cocktail è esattamente calcolabile, facilitando il controllo di gestione.

PER LA PRATICITÀ

Facilità di servizio: pochi secondi per servire tutti i drink che vuoi, ovunque e sempre perfetti, indipendentemente da chi sta effettuando la somministrazione.

JAS - JUICY AND SPARKLING Srl

è una Startup Innovativa iscritta alla sezione speciale del Registro delle Imprese di Roma. JAS è un marchio registrato.

PRODUZIONE

Via Tenuta del Cavaliere, 1
C.A.R. Mercati Generali di Roma -
00012 Guidonia (RM)

LABORATORIO RICERCA E SVILUPPO

Via Ardeatina 219-223 - Parco dell'Appia
Antica - 00179 - Roma (RM)

Piva e C.F.: 16203961004 - Iscrizione REA: RM 1641286
Capitale Sociale: euro 50.000 (i. v.)



eshop



Whatsapp: +39 380.465.4246

Voicebox: +39 06 92.93.5820

Ufficio: +39 06 85.911.902

Mail: info@jas.srl

WWW.THE-JAS.COM

Instagram: @jas_drinks #jasdrinks





Jäs
JUICY AND SPARKLING

KEG TOP DISPENSER

pompetta manuale (aggancio a T)
per la spillatura dei minikeg da 3 litri.
Ideale per feste e outdoor.



DIMPLE

spillatore manuale per
minikeg da 3 litri.



ICEBAG

contenitore per ghiaccio
adatto per minikeg da 3 litri.



PORTAFUSTINI

Struttura personalizzabile
per minikeg da 3 litri.



BANCO SPINA

per fusti da 12 e 20 litri
con attacco a S
STANDARD a baionetta.



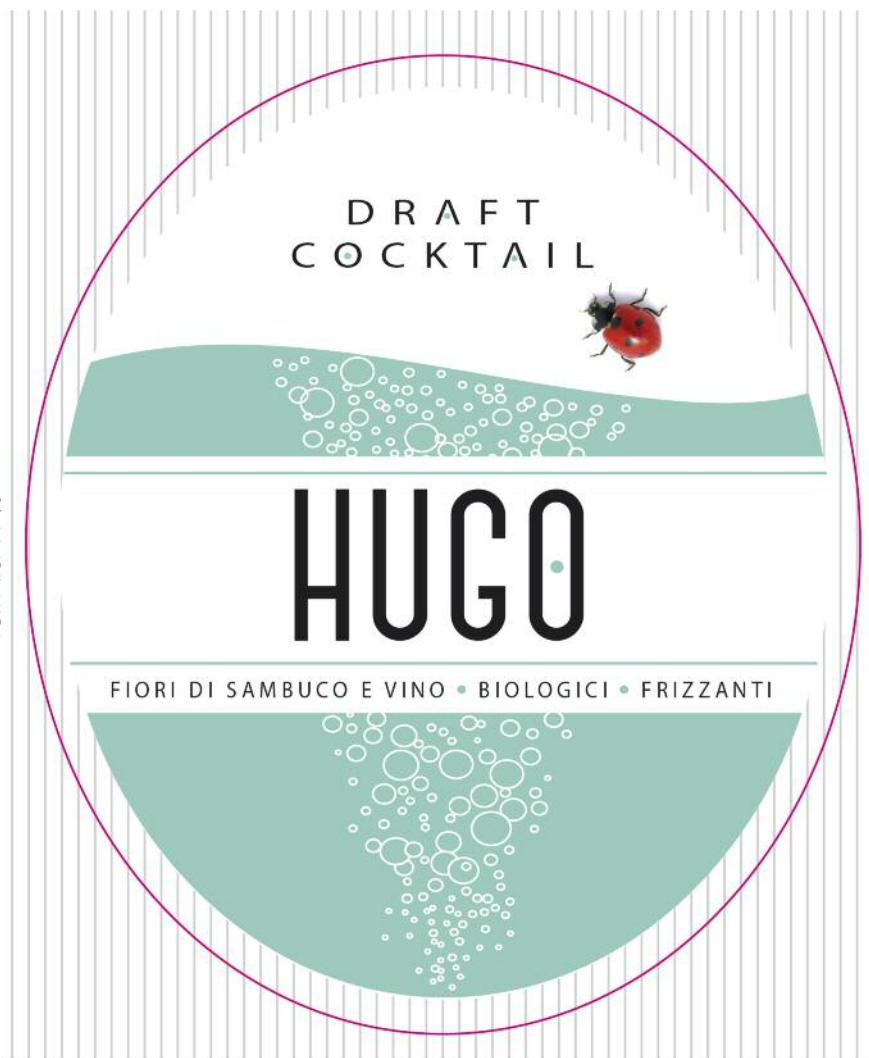
PERSONALIZZAZIONI

del nostro team grafico
per feste ed eventi.



Jäs
JUICY AND SPARKLING

Vol. Alc. 11 %



Aperitivo altoatesino caratterizzato dall'inconfondibile profumo dello sciroppo ottenuto dall'infusione in acqua fredda dei fiori dell'arbusto del sambuco.

I fiori di sambuco si raccolgono in zone montane incontaminate della Val di Sole da aprile a luglio, a seconda dell'altitudine.

Anche le uve non ricevono trattamenti, essendo state coltivate con pratiche sostenibili e da agricoltori rispettosi dell'ambiente.

I fusti alla spina sono di materiale riciclabile e proteggono il cocktail dall'aria garantendo freschezza, gusto e qualità.

INGREDIENTI (bevanda aromatizzata a basse vino)

Vino bianco biologico (80%), sciroppo di fiori di sambuco spontaneo (20%), anidride carbonica.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare in ampio calice da vino ben freddo aggiungendo cubetti di ghiaccio.
Guarnire con fetta di mela e foglia di menta.

La temperatura ideale è tra i 5 e gli 7 gradi.



Disponibile in fusti
da 3, 12 e 20 litri

Jas
JUICY AND SPARKLING

Vol. Alc. 9 %



Per la ricetta del Puccini abbiamo selezionato il Mandarino Tardivo di Ciaculli, coltivato da secoli nella Conca d'Oro di Palermo e riconosciuto Presidio Slow Food dagli anni Novanta.

I frutti sono raccolti a marzo e offrono i primi inconfondibili profumi primaverili.

INGREDIENTI (bevanda aromatizzata a basse vino)

Ingredienti: vino bianco biologico (60%) succo di mandarino tardivo di Ciaculli biologico (40%), anidride carbonica.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare in flute ben freddo.

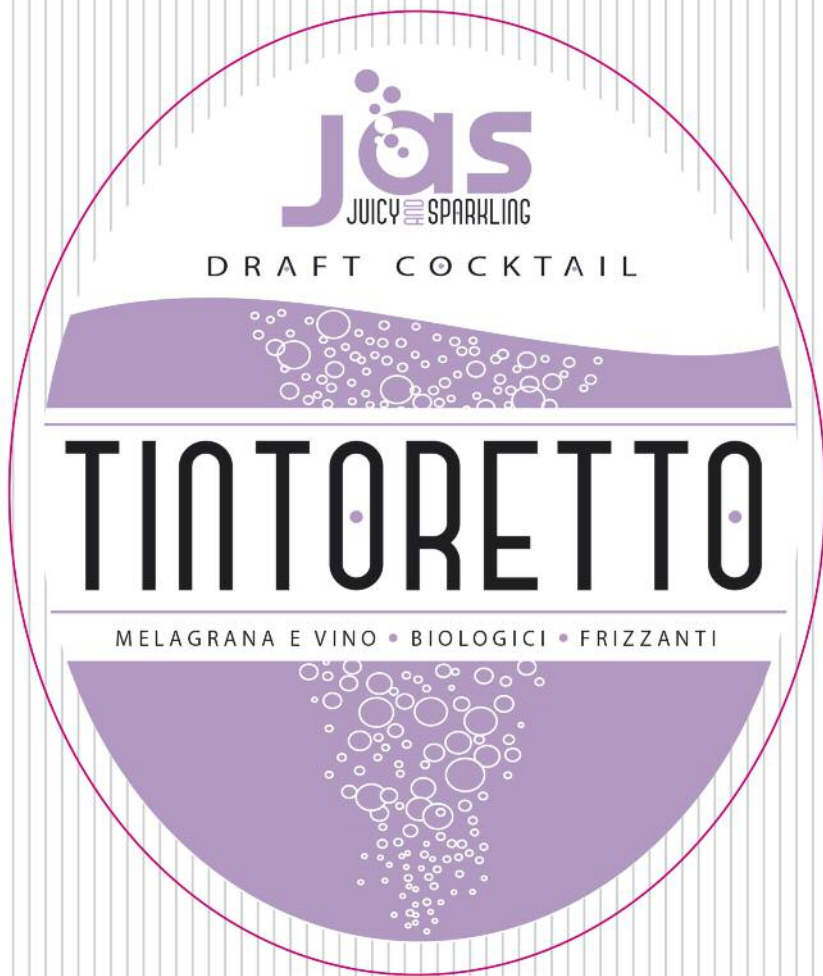
La temperatura ideale è tra i 5 e gli 7 gradi.



Disponibile in fusti
da 3 litri

JAS
JUICY and SPARKLING

Vol. Alc. 9 %



E' l'interpretazione di JAS del più famoso cocktail a base di melagrana.

Le melagrane provengono da un'azienda agricola del Salento (Italia) specializzata nella coltivazione biologica di questo frutto.

La selezione è una combinazione ideale di due varietà: la più precoce Acco e la Wonderful (Punica Granatum Wonderful), dal sapore più intenso che si raccolgono la prima decade di ottobre.

I frutti raccolti vengono rapidamente pressati e pastorizzati con metodologie conservative.

Le uve e la frutta non ricevono trattamenti, essendo state coltivate nel giusto periodo dell'anno, con pratiche sostenibili e da agricoltori rispettosi dell'ambiente.

INGREDIENTI (bevanda aromatizzata a basse vino)

Vino bianco biologico (60%), succo di melagrana Acco e Wonderful biologico (40%), anidride carbonica.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare in flute ben freddo.

La temperatura ideale è tra i 5 e gli 7 gradi.



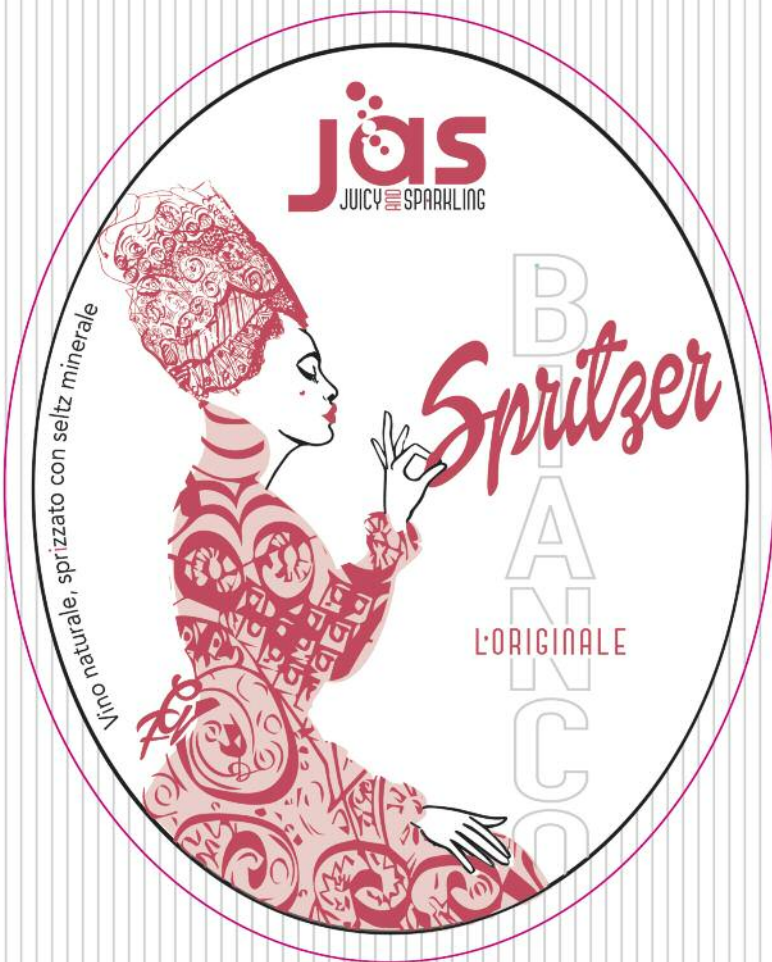
Disponibile in fusti da 3 litri

JAS
JUICY AND SPARKLING



Jöas
JUICY & SPARKLING

Vol. Alc. 12 %



Nasce durante la dominazione austriaca nel lombardo-veneto a inizio '800.

I soldati asburgici iniziarono ad allungare con acqua gassata i vini veneti perchè troppo forti per il loro palato.

Il nome deriva dal verbo tedesco "spritzen" che significa appunto "spruzzare".

Ottimo liscio.

Ideale per essere aromatizzato con liquore, bitter, amari o tinte per dare spazio alla vostra creatività.

INGREDIENTI (bevanda aromatizzata a basse vino)

Vino biologico (80%), Acqua Minerale (20%),
anidride carbonica.

* Nessun altro aroma, conservante o colorante aggiunto.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare in ampio calice da vino ben freddo aggiungendo cubetti di ghiaccio.

Guarnire con una fetta di limone o arancio.

La temperatura ideale è tra i 5 e gli 7 gradi.



Disponibile in fusti
da 3, 12 e 20 litri

J&S
JUICY AND SPARKLING

Vol. Alc. 9 %



Questo drink è preparato a partire da una infusione di vino bianco biologico e agrumi a cui aggiungiamo una selezione di aperitivi aromatizzati italiani, senza alcool.

Il risultato è una gradevole versione di spritz molto fresca e delicata.

INGREDIENTI

Vino bianco biologico con infusione di bucce di arance e succo di agrumi (65%), miscela di aperitivi e bitter analcolici (35%), anidride carbonica.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare con abbondante ghiaccio e con una fetta d'arancia.

La temperatura ideale è tra i 2 e gli 5 gradi.



Disponibile in fusti
da 3, 12 e 20 litri

JAS
JUICY & SPARKLING

Vol. Alc. 14 %



Questo Arancione è la versione "Forte" del più famoso degli aperitivi veneti.

La nostra ricetta, grazie ad una infusione idroalcolica di bucce e arance biologiche, dona sentori ricercati e "corpo" per prolungare il più possibile i sapori del drink.

E così, mentre il ghiaccio si scioglie, la bevanda diventa sempre più gustosa.

INGREDIENTI

Vino bianco biologico (52%), miscela di aperitivi leggeri e bitter (36%), acqua minerale (12%), alcol, agrumi, anidride carbonica.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare con abbondante ghiaccio e con una fetta d'arancia.

La temperatura ideale è tra i 2 e gli 5 gradi.



Disponibile in fusti
da 3, 12 e 20 litri

J&S
JUICY & SPARKLING

Vol. Alc. 11 %



Il nostro Gin Tonic è preparato a partire da una miscela selezionata di tradizionali London Dry Gin italiani ed esteri, con gradazioni che variano da 37,5° a 40° (una parte) ed acqua tonica (tre parti).

La miscelazione è molto veloce ed avviene a bassa temperatura. Ne risulta una versione leggera e dal gusto pulito.

INGREDIENTI

Miscela di London Dry Gin (28%) in acqua tonica (72%).



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare il Gin Tonic direttamente in un bicchiere già raffreddato con abbondante ghiaccio e con una spessa fetta di limone. Completa il tuo drink con un rametto profumato di rosmarino fresco.

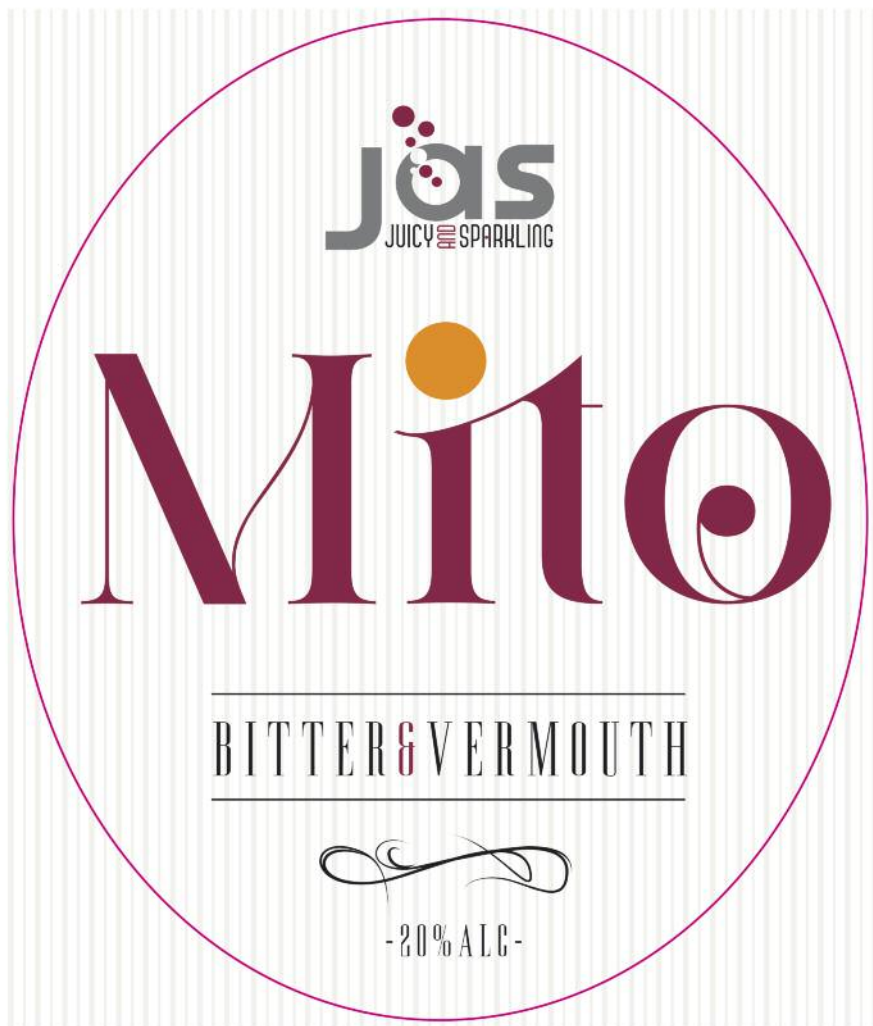
La temperatura ideale è tra i 2 e gli 5 gradi.



Disponibile in fusti da 3, 12 e 20 litri

J&S
JUICY and SPARKLING

Vol. Alc. 16 %



Mito è la base perfetta per creare cocktail "biologici", con materie prime ricercate e alternative, di qualità incontestabile. E' ottenuto da un bitter biologico di montagna e da un vermouth rosso bio da vino toscano, miscelati nel nostro liquorificio il tempo appena necessario per raggiungere una piacevole omogeneità.

Ne risulta una ricetta unica che può esser gustata liscia con ghiaccio, oppure, con alcune semplici variazioni, può dar origine ad altri cocktail dal fascino intramontabile.

INGREDIENTI

Vermouth Rosso Biologico 52%, Bitter Biologico 48%.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare in un bicchiere "Old Fashioned" tra i cubetti di ghiaccio, e guarnire a piacere con fetta e zest d'arancia.

E infine, per completare il tuo drink:

- Lascialo al naturale, è un MiTo o "Milano Torino" biologico
- Aggiungi soda o seltz per ottenere la versione ufficiale dell'**AMERICANO**
- Aggiungi un terzo del tuo gin preferito per gustare un **NEGRONI**
- Aggiungi il tuo vino spumante preferito per il **NEGRONI SBAGLIATO**



Disponibile in fusti
da 3 litri

JAS
JUICY AND SPARKLING

Vol. Alc. 16 %



Americano di Jas è una combinazione equilibrata di un bitter artigianale, che conferisce la tipica nota amara ed una miscela di vermouth rossi fruttati e speziati, vivacizzata dall'effervescenza di acqua minerale e anidride carbonica.

E' un cocktail classico, aromatico e rinfrescante, perfetto sia come aperitivo, sia per trascorrere la serata in compagnia.

INGREDIENTI

Bitter (25°) 38,5%, miscela di vermouth rossi 38,5%, acqua minerale 23%, anidride carbonica.

Contiene solfiti.



CONSIGLI DEL BARTENDER

Spillare in un bicchiere "Old Fashioned" tra i cubetti di ghiaccio, e guarnire a piacere con fetta e zest d'arancia.



Disponibile in fusti
da 3, 12 e 20 litri

Jas
JUICY and SPARKLING



J&S
JUICY AND SPARKLING