

**CAMPARI  
ACADEMY**  
A P R E S E N T A

*Harmonizações  
Perfeitas*



**INTRODUÇÃO  
AO GUIA**

# APRESENTAÇÃO

# HARMONIZAÇÕES PERFEITAS

CONTEÚDO EXCLUSIVO

A UNIÃO DOS COQUETÉIS DA LINHA CAMPARI COM A  
BOA GASTRONOMIA

MATERIAL PRÁTICO

UM GUIA PARA VOCÊ OFERECER AOS SEUS CLIENTES  
NOVIDADES SURPREENDENTES

UMA MANEIRA DIFERENTE PARA DEGUSTAR O MELHOR  
DA LINHA CAMPARI

A COMBINAÇÃO PERFEITA ENTRE VOCÊ E SEUS CLIENTES



## POR QUÊ?

CONSTRUÇÃO DE CONTEÚDO EXCLUSIVO

EDUCAÇÃO APERITIVO E FOOD PAIRING

HARMONIZAÇÃO DE PRATOS E COQUETÉIS

SEGMENTADO POR COMPLEXIDADE E SOFISTICAÇÃO

MATERIAL VERSÁTIL

FERRAMENTAS E DICAS PARA TODOS OS PÚBLICOS



APRESENTAÇÃO

**DESFROUTE DE UMA  
EXPERIÊNCIA  
ÚNICA E SE TORNE  
UM EXPERT NO  
MUNDO DA  
HARMONIZAÇÃO**



**CAMPARI ACADEMY**  
*Harmonizações Perfeitas*

**E-BOOK**

# E-BOOK

## HARMONIZAÇÃO

Um material sobre as combinações desenvolvidas e orientada para auxiliar combinações inusitadas.

126

PÁGINAS

80

HARMONIZAÇÕES

6

COQUETÉIS

## CONTEÚDO

- História
- Como ler
- Conceitos e diretrizes básicas
- Matriz de harmonizações
- Coquetéis / conceitos
- Rodas de harmonização
- IDs Coquetéis
- IDs Harmonizações
- Anfitrião Perfeito / Em Casa

# E-BOOK HARMONIZAÇÃO

## CONTEÚDO ORGANIZADO

MARCA

COQUETEL

INTENSIDADE

**CAMPARI.**

**APEROL**  
— 1919 —

**CYNAR**



SABOR	■	■	■	■	■
ÁLCOOL	■	■	■	■	■
ACIDEZ	■	■	■	■	■
AMARGOR	■	■	■	■	■





ID  
COQUETÉIS  
COMO LER

**TÍTULO**  
Identificação do  
coquetel Campari.

**PERSONALIDADE**  
A natureza do coquetel sugere qual  
é o ideal para uma ocasião de  
consumo.

**CONTEÚDO**  
O coquetel Campari descrito com a sua  
riqueza, características principais,  
origem, história e curiosidades.

**PREPARO**  
A receita ideal para elaborar  
o coquetel Campari perfeito

**GLASSWARE**  
Toda receita tem o seu copo exato. Aqui a  
indicação correta para extrair o máximo de  
sabor do coquetel.

DRINKS COM  
CAMPARI

**CAMPARI  
& TONIC**

**REFRESCÂNCIA**

**E**ste drink comprova que a simplicidade  
é a chave para os melhores resultados.  
Só é preciso um toque de água tônica  
para fazer um irresistível coquetel elegante  
com sua cor vermelho brilhante. Refrescante,  
com notas bitter-sweet, combina muito bem com  
os dias de muito calor e com várias harmonizações.  
Para quem está começando a conhecer o sabor  
bitter-sweet de Campari é uma excelente pedida!

Os coquetéis Campari são populares em todo o mundo  
devido aos seus sabores intrigantes e suas apresentações  
autênticas. A composição do Campari & Tonic, assim  
como sua história, é simples: a base é o vermelho intenso  
de Campari que cria o sabor e a cor principal, que se  
completa com tônica e limão (que também ajuda na  
refrescância do cocktail). Desde a sua criação até hoje, ele  
é servido apenas em copos Balloon ou em taças de vinho.

**PERFECT SERVE**

50ML CAMPARI  
150ML ÁGUA TÔNICA  
1 FATIA DE LIMÃO  
GELO

**COPOS BALLOON**

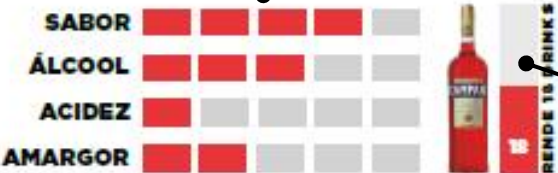
Um copo de coquetel longo  
em formato de balão. Ideal  
para servir gin ou coquetéis.  
Ele pode conter 415 ml e  
tem 18 cm de altura.



**IMAGEM**  
O coquetel apresentado em  
sua forma perfeita.

**GRÁFICO SENSORIAL**  
Níveis de potência orientam  
sobre as características  
principais percebidas na  
degustação do coquetel,

**RENDIMENTO**  
Quantidade de  
coquetéis com uma  
garrafa do produto.



## ID HARMONIZAÇÕES COMO LER

**TÍTULO**  
Identificação da  
harmonização do  
coquetel Campari e  
seu prato.

**CLASSIFICAÇÃO**  
Indicação do tipo da  
harmonização.

**TEXTO**  
O conteúdo da harmonização  
proposta detalhando as características  
do coquetel, os ingredientes do prato  
ou petisco e as razões que fazem dela  
uma união perfeita

**DESTAQUE**  
O resumo com os principais  
pontos desta harmonização

**CURIOSIDADE**  
Uma dica técnica com destaques sobre  
como obter o máximo dos sabores desta  
união

1

### CAMPARI & TONIC + BOLINHO DE BACALHAU

HARMONIZAÇÃO SIMPLES

O tradicional bolinho de bacalhau traz o intenso sabor do peixe e notas salgadas. Essas notas de sal são contrastadas de forma bastante agradável pelo dulçor do drink, enquanto sua untuosidade faz oposição ao amargor. Refrescante, o drink encontra a suavidade das notas de maresia do bacalhau e também o complementa com sua condimentação.

**O SALGADO DO  
BOLINHO CONTRASTA  
PERFEITAMENTE COM O  
AMARGOR DO DRINK**

**Para prestar atenção:** Numa harmonização mais refrescante o Aperol Spritz é uma excelente alternativa.



**A HARMONIZAÇÃO  
PERFEITA: CONTRASTE E  
COMPLEMENTAÇÃO SÃO O  
SUCESSO DA HARMONIZAÇÃO.**



**INTENSIDADE**  
Gráfico do encontro das  
forças do coquetel e  
prato. Forma rápida de  
entender a  
harmonização,

**RESUMO**  
Diretrizes básicas da  
combinação estão em  
maior destaque.

**IMAGENS**  
Do coquetel e seu prato  
harmonizado pra dar ainda  
mais água a boca

**EXECUÇÃO**  
Indicação orienta sobre o  
nível de execução da  
receita

**CAMPARI  
ACADEMY**  
A P R E S E N T A

*Harmonizações  
Perfeitas*



**OBRIGADO!**