



Tradizione, Passione, Qualità

Dalla terra sarda abbiamo colto i suoi colori, la sua anima, l'essenza di quel vivere fatto di passione e rispetto per la tradizione. **Una Sardegna che racconta la sua storia**, anche attraverso i suoi preziosi liquori, che la **San Martino produce artigianalmente dal 1987**, grazie all'entusiasmo di Maria Antonietta e Alessandro, titolari dell'azienda e ai loro figli Gabriele e Simone.

La **San Martino** si distingue da sempre per la **qualità** e la **genuinità dei suoi liquori** e la **capacità di innovare**, mantenendo vivo il legame con la cultura e l'arte della propria terra.



La nostra storia parte dalla natura

Il piacere per il buon bere è la filosofia che segue la nostra azienda, in ogni bottiglia **San Martino** si racchiude il gusto intenso e naturale della Sardegna, che si esprime nella creazione di **liquori di qualità eccellente**, nati da un'attenta e accurata scelta delle materie prime, con uno sguardo rivolto al passato, alla tradizione e alla natura.

La produzione **San Martino**, nata con il classico **Liquore di mirto**, dal profumo e dal gusto unico e profondo, riesce ancora una volta a stupire, con un'attenzione particolare all'innovazione di prodotto. Da questa profonda vocazione nascono nuovi stimoli e nuove tendenze, più sensibili ai desideri dei clienti.



Z.I. Selargius, Via Archimede snc - 09047 Selargius CA
Tel. 070 852637 - mirtosanmartino@gmail.com

mirtosanmartino.it



PIANO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
SARDEGNA RICERCHE DEL POR FESR 2014-2020

www.estro.com.it

INOSTRI MIGLIORI
18
NaturalsoftLiqueur
SAN MARTINO
LIQUORI ARTIGIANALI DI SARDEGNA



Tradizione e Innovazione

A18 M18
La Sardegna nel gusto

Ogni **liquore San Martino** racchiude **il gusto intenso e naturale della Sardegna**, i suoi profumi, i suoi colori, che continuano a stupire, dal classico **liquore di mirto**, caldo e profondo, all'intensità del **liquore agli agrumi**. **San Martino** continua a creare emozioni con l'energia della nuova linea **Natural soft Liqueur** a solo **18 gradi**: **A18** con arance, mandarini, limoni freschi di Sardegna e **M18** con bacche fresche di mirto selvatico sardo. **Liquori** da degustare **lisci** o come base per **aperitivi** e **cocktails**, dal sapore naturale e mediterraneo.

A18  **M18**
 La Sardegna nel gusto



M18 solo Mirto di Sardegna

Dalla selezione di **bacche fresche di mirto selvatico sardo**, raccolte a mano, nasce **M18**, un **liquore naturale**, di qualità eccellente, a soli **18 gradi**, un liquore da degustare **liscio** o per creare fantasiose basi per **Aperitivi** e **Cocktails**.

M18, dal colore rosso-vermiglio, dal caratteristico sapore armonioso e fruttato, con un aroma di bacche selvatiche, racchiude il profumo e i sapori intensi dei frutti di mirto della nostra Terra.

A18 solo agrumi di Sardegna

Dalla selezione di **arance, mandarini e limoni freschi di Sardegna**, sbucciati a mano ed un pizzico di zafferano sardo, nasce **A18** un liquore naturale, di qualità eccellente, a soli **18 gradi**. Un trittico di freschezza, da degustare **liscio** o per creare fantasiose basi per **Aperitivi** e **Cocktails**.

A18, dal colore arancio delicato, racchiude il profumo e i sapori intensi degli agrumi della nostra Terra.



NaturalsoftLiqueur



L'aperitivo sardo



4 cl di A18 + 4 cl di M18
 5 cl di spumante brut o prosecco
 1 cocktail spoon di zucchero di canna
 1 fetta di lime + 1 fetta di arancia
 Ghiaccio tritato

SM Secret



3 cl di M18 + 1,5 cl di A18
 3 spicchi di lime
 1/2 mandarino
 3 cocktail spoon di zucchero di canna
 Top ginger beer



Wild Sardinia



3 cl di A18
 4 cl di purea di frutti di bosco e agrumi
 5 cl di spumante brut

Zen Myrtle



4 cl di M18
 2 spicchi di lime
 2 slice di zenzero
 4 cocktail spoon di zucchero di canna
 Top di A18 spring water