

SANG DE PASCUAL



“DEEPLY ROOTED FAMILY TRADITIONS,
THE TASTE WILL LEAD YOU FROM NORTH TO SOUTH”



HET VERHAAL

Megin Pascual creëerde Sang De Pascual op slechts 16-jarige leeftijd, gedreven door een rijke familiegeschiedenis en een passie voor authenticiteit.

Het hart van Sang De Pascual klopt met het levensverhaal van Megin's grootvader, Carlos Pascual. Op vierjarige leeftijd ontsnapte Carlos aan de Spaanse Burgeroorlog toen hij met honderden andere kinderen, "los Niños de la guerra", met de Franco boot van San Sebastián naar Gent vluchtte. In Gent bouwde Carlos een nieuw leven op en werd hij een geliefd figuur.

Sang De Pascual is meer dan een eerbetoon aan Carlos; het is een viering van de warmte en levendigheid van de Spaanse Cultuur. Elke fles belichaamt niet alleen de kwaliteit en het erfgoed waar de naam Pascual voor staan, maar ook een stukje geschiedenis dat levend gehouden wordt in elke slok.

Proef de passie, ervaar de geschiedenis - Sang De Pascual is een unieke ervaring die de ziel van een bijzondere familiegeschiedenis in een fles vangt.

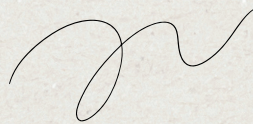




SANG DE PASCUAL

Wordt op artisanale wijze bereid met enkel natuurlijke ingrediënten; de basis zijn de **Spaanse bloedsinaasappels** en een geheime kruidenformule.

Sang De Pascual is dé basis voor een karaktervolle kruidige aperitief die uw klanten zal verrassen,



NATUURLIJKE INGREDIËNTEN

De schil van de zorgvuldig geselecteerde bloedsinaasappels bevat etherische oliën. Deze zijn onze natuurlijke bron van pure smaak en geur. Ook de overige ingrediënten hebben een natuurlijke oorsprong.



ARTISANALE PRODUCTIE EN SOCIAAL ASPECT

Met liefde in België geproduceerd op ambachtelijke wijze.

Ook op sociaal vlak dragen we graag ons steentje bij, zo gebeurt onze productie in samenwerking met een maatwerkbedrijf.



VEELZIJDIG

De serveermogelijkheden zijn eindeloos:

- Als aperitief of als digestief.
- Te combineren met je favoriete mixer of puur "on the rocks".
- Als basis in een cocktail.





ASSORTIMENT

SANG DE PASCUAL "CLASSIC"

Sang De Pascual "Classic" is een ambachtelijke kruidenlikeur op basis van 100% natuurlijke Spaanse bloedsinaasappels en een rijke kruidenformule.

26% ALCOHOL



SANG DE PASCUAL "SOBRIO"

Sobrio is geïnspireerd op zijn voorganger, de "Classic", met als basis de bloedsinaasappels en onze geheime kruidenformule. Om onze kernwaarden en dus de kwaliteit te behouden maken we gebruik van een innovatieve techniek van vacuümdestillatie om de smaak te onttrekken uit de bloedsinaasappels. Zo zijn de etherische oliën van de bloedsinaasappel ook hier aanwezig.



ELEVATED
TASTING, SOBRIO
SIPPING

Sobrio is ongeopend ten minste 1 jaar houdbaar. Eenmaal geopend, kan hij nog minstens een maand in de koelkast bewaard worden.

NON-ALCOHOLISCH



RECEPTEN CLASSIC

Sang De Pascual wordt **als basis in cocktails** gebruikt en kan **puur "on the rocks"** worden gedronken

De 3 SANG DE PASCUAL "**signature recipes**" geven een frisse toets aan gekende cocktail klassiekers:



CARLITOS - PASCUAL TONIC

- 50 ml Sang De Pascual
- 150 ml premium tonic
(tip: Mediterranean tonic)

Garnituur: schijfje limoen / takje rozemarijn



PASCUAL MULE

- 50 ml Sang De Pascual
- 120 ml gingerbeer
- 20 ml limoënsap

Garnituur: limoen / munt



SANG SPRITZ

- 60 ml Sang De Pascual
- 90 ml cava/prosecco
- Optioneel: 30 ml bruisend water of tonic

Garnituur: schijfje bloedsinaasappel / limoen

For more recipes





RECEPTEN

For more recipes



Sang De Pascual Classic kan puur "on the rocks" of als basis in cocktails gedronken worden.

Sobrio wordt gedronken in combinatie met een mixer.

De Sang De Pascual "**signature recipes**":
geven een frisse toets aan reeds gekende cocktail klassiekers

CLASSIC

CARLITOS - PASCUAL TONIC

- 50 ml Sang De Pascual
- 150 ml premium tonic
(tip: Mediterranean tonic)



Garnituur: schijfje limoen / takje rozemarijn (/ takje munt)

PASCUAL MULE

- 50 ml Sang De Pascual
- 120 ml gingerbeer
- 20 ml limoensap



Garnituur: limoen / munt

SANG SPRITZ

- 60 ml Sang De Pascual
 - 90 ml cava/prosecco
- Optioneel:
30 ml spuitwater of tonic



Garnituur: schijfje bloedsinaasappel / limoen

SOBRIO



SOBRIO TONIC

- 50 ml Sobrio
- 100 ml premium tonic
(tip: Mediterranean tonic)

SOBRIO MULE

- 50 ml Sobrio
- 100 ml ginger ale
- optioneel: limoensap

SOBRIO SPRITZ

- 50 ml Sobrio
- 100 ml alcoholvrije schuimwijn



RECEPTEN SOBRIO

Sobrio wordt gedronken in combinatie met een mixer.

De 3 SOBRIO "**signature recipes**":



VIRGIN CARLITOS - SOBRIO TONIC

- 50 ml Sobrio
- 100 ml premium tonic
(tip: Mediterranean tonic)

Garnituur: schijfje limoen / takje munt



SOBRIO MULE

- 50 ml Sobrio
- 100 ml ginger ale
- optioneel: limoensap

Garnituur: schijfje limoen / takje munt



SOBRIO SPRITZ

- 50 ml Sobrio
- 100 ml alcoholvrije schuimwijn

Garnituur: schijfje bloedsinaasappel / limoen



HELLO@SANGDEPASCUAL.BE



WWW.SANGDEPASCUAL.BE



RETAIL - HORECA - EVENTS



WWW.SANGDEPASCUAL.BE