

Dal diamante della cucina
gli spirit più preziosi.



*Spirit of
Truffles*®

ALUXION

Alliance for Luxury Products

ABOUT ALUXION ALLIANCE

Aluxion Alliance s.r.l. è un'azienda italiana fondata nel 2020 a Torino specializzata in marchi gourmet di categoria super premium e in bevande alcoliche raffinate.

Opera con un volume di esportazione di ampissima portata su tutto il territorio internazionale, con particolare focus sulle principali aree di mercato dei beni di alta gamma.

Ha annunciato il suo ingresso nel mercato nel 2021 rilevando il marchio "*Vernisse et Vitterra Spirit of Truffles*" e avviando la produzione di *Original Spirit of Truffles* e *Spirit of Truffles Gin*: due bevande alcoliche d'eccellenza ottenute dall'infusione di vero Tartufo Bianco.

IL LUSSO NON AMMETTE COMPROMESSI

Originalità, qualità, lusso, stile, artigianalità e tutta la classe del Made in Italy per chi cerca l'unicità in ogni sua forma. Aluxion è ispirata dalla volontà di fornire esperienze uniche e indimenticabili legate al consumo dei propri prodotti. Per questo presta una forte attenzione alla ricerca di materie prime d'eccellenza, toccando con mano ogni step produttivo.

LA STORIA DI UN SOGNO

La storia di *Spirit of Truffles* ha inizio nel lontano 1735 quando una coppia di cugini intraprendenti, *Giuseppe della Vitterra* e *Louis-Antoine Vernisse*, costruiscono una piccola distilleria sulla riviera ligure. Le due famiglie si dedicarono con passione alla produzione di liquori esotici di eccellente qualità ottenendo un forte successo già dagli inizi dell'800.

La formula della crescita della distilleria risiedeva nel desiderio costante di innovazione, già dal 17° secolo infatti, i cugini ipotizzarono la produzione di uno spirito che prevedesse l'infusione del tartufo bianco ma l'ambiziosa ricetta rimase per secoli solo un sogno nel cassetto.

DALLA CENERE ALLA RINASCITA

Nel 1943 la distilleria venne ridotta in cenere da un bombardamento e i discendenti decisero prima di delegare la produzione dei propri prodotti e poi di cedere totalmente il progetto a chi avesse avuto il desiderio e l'ambizione di continuare quella storia.

Nel 2020 l'azienda italiana Aluxion Alliance, acquisendo il glorioso marchio, ha dato nuova vita ad una storia secolare e introducendo nel mercato nel 2021 i prodotti *The Original Spirit of Truffles* e *Spirit of Truffles Gin*, ha finalmente coronato l'ambizioso concept dei cugini Vernisse e Vitterra: dare luce a quella ricetta chiusa in un cassetto dal XVII secolo.

*Spirit of
Truffles*

1735

Nasce la distilleria
dei cugini Vernisse e Vitterra

1943

La distilleria viene distrutta
da un bombardamento

2021

Aluxion Alliance riporta alla luce
una storia di passione





IL TARTUFO BIANCO

Per realizzare i prodotti *Spirit of Truffles* vengono accuratamente ricercati e selezionati i migliori esemplari del prestigioso protagonista della tradizione culinaria italiana: il Tartufo bianco d'Alba (*Tuber Magnatum Pico*), uno dei frutti più rari della natura.

Molto diffuso in tutta la regione del basso Piemonte, il Tartufo bianco è reso celebre dalla città di Alba (CN) dove, dal 1929, ha luogo ogni anno la più importante manifestazione al mondo dedicata al Tartufo bianco e in prossimità della quale si tiene l'Asta Mondiale del Tartufo bianco d'Alba.

IL DIAMANTE DELLA CUCINA

La rarità, il suo profumo caratteristico e il gusto inconfondibile oltre ad influire sul valore dei prodotti li rendono veri e propri oggetti del desiderio per i buongustai.

Il valore di mercato del Tartufo bianco d'Alba è soggetto ad oscillazioni in base alla domanda, alla disponibilità, alla zona di raccolta, peso, dimensioni e stato di conservazione ma le quotazioni raggiunte dalla Borsa del Tartufo bianco d'Alba (3.500/4.500 euro al chilo - 2017) confermano perchè questa pepita unica, sapientemente infusa nei prodotti *Spirit of Truffles*, venga associata ad un bene prezioso.

“

Il tartufo è il diamante della cucina.

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN



Ricercatori Esperti



Accurata selezione
dei migliori esemplari



Ottimale resa olfattiva
nel processo di infusione



GLI SPIRIT OF TRUFFLES

I prodotti Spirit of Truffles sono il frutto di un duro lavoro di ricerca e sperimentazione durato molti mesi, il team di esperti e di chimici Aluxion è riuscito a trovare la miglior soluzione possibile di infusione che trattenesse e valorizzasse l'aroma del tartufo bianco in una base alcolica senza dover usare nessun tipo di aroma artificiale.

SPIRITS VERSATILI

Veri e propri oggetti rari da condividere con gli amici e la propria famiglia, l'epilogo perfetto per una cena a base di risotti, formaggi, selvaggina e carne, da accostare a un delicato dessert o da degustare in qualsiasi momento della giornata per rendere speciali anche i momenti più semplici.

Da consumarsi preferibilmente lisci a temperatura ambiente, in un bicchiere di tipo Snifter per rilasciarne i sentori, i prodotti *Spirit of Truffles* possono essere serviti anche "on the rocks" o come base per cocktails ricercati ed unconventional.

IL FEEDBACK DEL MERCATO

Le risposte iniziali dei consumatori e degli imprenditori che hanno creduto nel prodotto sono state più che positive. Importanti ed eloquenti indicazioni sono arrivate anche dal mercato globale dove sia il concept che i prodotti *Spirit of Truffles* hanno entusiasmato un pubblico eterogeneo. Un trait d'union tra un pubblico adulto, amante di distillati particolari, e nuove generazioni che amano cedere alla tentazione di nuove esperienze nella scoperta dei piaceri della tavola.

THE ORIGINAL SPIRIT OF TRUFFLES

Dal diamante della cucina, un infuso di raro tartufo bianco italiano e altre botaniche naturali accuratamente selezionate, lavorato secondo l'antica ricetta originale Vernisse et Vitterra®.

Lo spirito invecchiato in botte, gli aromi paradisiaci del tartufo bianco d'Alba e le invitanti sfumature del rum affumicato restituiscono molto più di un semplice distillato. Un'esperienza autentica e indimenticabile, ricca di unici sapori distinguibili anche ad occhi chiusi e un sentore di tartufo straordinariamente complesso e gratificante.



Spirit of Truffles®



Antica ricetta originale



Ingredienti e botaniche naturali al 100%



Processo d'infusione innovativo

CARATTERISTICHE TECNICHE

Principali caratteristiche* tecniche di *Spirit of Truffles*®

| | |
|--|---|
| Ingredienti | Infusione di Tartufo (Rum invecchiato dei Caraibi, Tartufo Bianco d'Alba, miele, spezie e botaniche naturali) |
| Idoneità merceologica | Legge 283/62, e regolamento CEE 110/2008 |
| Trattamenti subiti | Infusione e lavorazione a freddo |
| Imballaggio/confezionamento | Bottiglia in vetro |
| Quantità per confezione | 50cl |
| Shelf-life (periodo di conservazione) | No scadenza |
| Condizioni di conservazione | Temperatura ambiente e non a diretto contatto con il sole |
| Grado Alcolico | Grado alcolico 40% vol. |
| Additivi alimentari consentiti | Reg. CE 1333/08 |
| HACCP | Il prodotto è conforme al sistema HACCP adottato dall'azienda produttrice come previsto dal Reg. CE 852/04. |
| Rintracciabilità | La procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02 |
| Allergeni | Non sono presenti allergeni |



ALUXION

Alliance for Luxury Products

*Le informazioni qui riportate non rappresentano la Scheda Tecnica del prodotto che verrà fornita separatamente.

SPIRIT OF TRUFFLES GIN

Dalla collaborazione tra *Aluxion Alliance* e la *Distilleria Marzadro*. Un GIN pregiato ottenuto dall'infusione di Nove Botaniche Naturali e vero tartufo bianco d'Alba.

Un distillato fresco e molto aromatico al tempo stesso, realizzato con passione da mani esperte, caratterizzato dagli aromi paradisiaci del tartufo e dalle primaverili sfumature del GIN per un'esperienza nuova che sorprende un pubblico eterogeneo e che mette d'accordo sia i palati degli amatori del GIN che i viaggiatori del gusto che amano imbattersi nelle novità.

Il packaging minimalista rappresenta la ricerca dell'essenziale, ispirato dalla semplicità della natura e dalla purezza dei metalli preziosi.



SPIRIT OF TRUFFLES

GIN



Ricetta originale
senza aromi artificiali



9 botaniche naturali
e vero tartufo bianco



Progettato da Aluxion
Alliance e Marzadro



CARATTERISTICHE TECNICHE

Principali caratteristiche* tecniche di *Spirit of Truffles Gin*

| | |
|--|---|
| Ingredienti | Acqua, alcol, Tartufo Bianco d'Alba, Banche di Ginepro, Alloro, Olivo, Asperula, Rosmarino, Salvia, Salvia Sclarea, Mentuccia comune, Limone <small>(Le bacche di ginepro vengono messe in infusione nel prodotto e tolte prima dell'imbottigliamento)</small> |
| Idoneità merceologica | Legge 283/62, e regolamento CEE 110/2008 |
| Trattamenti subiti | Trasformazione a freddo |
| Imballaggio/confezionamento | Bottiglia in vetro |
| Quantità per confezione | 50cl |
| Shelf-life (periodo di conservazione) | No scadenza |
| Condizioni di conservazione | Temperatura ambiente e non a diretto contatto con il sole |
| Grado Alcolico | Grado alcolico 40% vol. |
| Additivi alimentari consentiti | Reg. CE 1333/08 |
| HACCP | Il prodotto è conforme al sistema HACCP adottato dall'azienda produttrice come previsto dal Reg. CE 852/04. |
| Rintracciabilità | La procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02 |
| Allergeni | Non sono presenti allergeni |

*Le informazioni qui riportate non rappresentano la Scheda Tecnica del prodotto che verrà fornita separatamente.



www.spirit-of-truffles.com

www.aluxionalliance.com



Spirit of Truffles