



GREENFOREST
IBERIA



DISTRIBUIDOR DE GINEBRA HÚNGARA EN ESPAÑA



GREENFOREST
IBERIA





Greenforest Iberia S.L. es una empresa joven, fundada en 2014 por propietarios españoles y húngaros con décadas de experiencia en los negocios internacionales. Desde 2019, Greenforest se dedica a la importación, exportación y distribución de los alimentos y bebidas gourmet procedentes de España y Hungría.

Nuestra Misión es desvelar los valores y las bellezas de ambos países, construir un puente entre ellos a través de sus productos gastronómicos. Hacer conocer y dar popularidad las joyas tanto de la gastronomía española, como de la gastronomía húngara en los dos países y en todo el mundo.

Nuestra Visión es ser una empresa de referencia en cuanto el valor de calidad y servicio, además convertir a una compañía significativa en cuanto los productos gourmet, españoles y húngaros se aparecen juntos.

Nuestros Valores son la sostenibilidad, la fiabilidad, y el compromiso por el medioambiente, entre otros.

Greenforest Iberia S.L. está enfocada a la satisfacción de sus clientes y por consiguiente cada uno de ellos se atiende con la máxima atención personalizada.

En el este catálogo presentamos las mejores ginebras húngaras de los fabricantes más reconocidos en el país centro-europeo. Se diferencian de las demás porque son muchos más aromáticos en sus sabores y las huelen más florales.

¡Esperemos que descubran el sabor especial de las ginebras húngaras!

SPICED GIN

Summer edition



El color verde es una combinación de naturalidad y singularidad (colorante natural). Debido a la complejidad de los ingredientes, cada uno puede encontrar en él su propio gusto. Recomendamos beberlo con Tónica o Sprite.

Después de la preparación, se extraen varias especias y plantas medicinales, por ejemplo (flor de manzanilla, pimienta de Java, cilantro) con un alto contenido de alcohol. Después de un tiempo adecuado, el extracto se agita de vez en cuando y la mezcla alcohólica de especias se vierte en el alambique. A esto le sigue una destilación larga y cuidadosa, muy lenta y suave. (8-10 horas)

Durante el proceso de destilación, los maestros cerveceros separan las fracciones no deseadas, de modo que al final del proceso, solo el producto terminado, que todavía tiene un alto nivel de alcohol, ingresa al tanque de retención. Sigue un reposo de varios días en un recipiente resistente a los ácidos.

Mientras tanto, se controlan sensorialmente los cambios en el producto. Cuando los chefs lo consideran bueno, el nivel de burbuja se ajusta con agua destilada. Luego lo gramamos el color verde con un tinte natural. Después de reposar varios días o semanas, comenzamos a embotellar el producto terminado.

Debe su sabor especial a la multitud de hierbas. Su sabor tiende a las ginebras de tipo norteño, en él se pueden encontrar enebro y otras hierbas y especias. El color verde es una combinación de naturalidad y singularidad. Debido a la complejidad de los ingredientes, cada uno puede encontrar en él su propio gusto.

Gracias a su carácter artesanal, cada botella de Spiced Gin está elaborada con mucho mimo y atención. Su sabor especial viene dado por la abundancia de hierbas y su color brillante.

Ofrece una amplia gama de opciones solo o como trago largo (con tónica, lima y menta, hierbabuena, flor de jamaica).

0,5 litros - 40%

GIN MARACUYÁ

Utilizando Spiced Gin



INGREDIENTES

Ginebra Spiced Gin
Pulpa de maracuyá
Zumo de mango
Sirope de azúcar
Cointreau
Menta

ELABORACIÓN

Con una batidora de casa haremos zumo de maracuyá, con pulpa natural. Al zumo le ponemos 2 cucharadas de sirope de azúcar. Después vertimos nuestro zumo de maracuyá a nuestra coctelera junto al hielo picado y le añadiremos 50 ml de ginebra Spiced Gin, medio chupito de zumo de mango y un chorrillo de Cointreau. Ya teniendo toda nuestra mezcla tropical, cerramos la coctelera y agitamos bien. El color verdoso del Gin y el amarillo del maracuyá se combinarán dándonos un toque muy tropical.

Preparamos nuestra copa, vertimos nuestro cóctel, decoramos con las semillas de pulpa y ya podemos disfrutar de nuestro delicioso cóctel.

BÚZAVIRÁG

Dry Gin

NUESTRA HISTORIA

Es indispensable volver a descubrir la fuerza y la belleza de la naturaleza que quisiéramos transmitir en forma de un destilado especial. Las flores silvestres multicolores entre los campos de trigo llaman a menudo nuestra imaginación. A la cosecha ya de niños pensábamos en la posibilidad del renacimiento de los acianos muertos porque esta flor silvestre ligera y frágil simbolizaba para nosotros la belleza pasajera y maravillosa de la vida.

Estos pensamientos de infancia inspiraron nuestro trabajo y ahora quisiéramos presentar su resultado. Nuestra destilería se halla en las laderas de Györköny, Hungría donde llevamos varios decenios produciendo destilados de frutas y aguardientes.

El paisaje variado y los acianos azules de los campos de trigo inspiraron este destilado noble en el que el sabor de la ginebra moderna está impregnado de las flores y fragancias locales, regionales.

NUESTRA MARCA

Es una de las ginebras artesanales húngaras más conocidas, con sabor moderno de 24 componentes. Logramos tener la armonía de los sabores con largas experimentaciones excitantes cuando por fin creamos en 2019 la Ginebra de aciano. La bebida fusiona la suavidad de las flores de acacia y de tilo con el carácter fuerte del enebro y la aroma excitante de más de veinte flores y especias naturales y componentes.

El color típico azul del destilado viene de los pétalos del aciano. Los acianos seleccionados con mucho cuidado representan para nosotros la tradición artesanal. Su fragancia está en armonía con su sabor y nos invitan a descubrir y saborear los 24 componentes vegetales. Al saborearla, después del primer encuentro de naturaleza floral y frutal, viene un largo final característico del enebro.

COMPONENTES

Llevábamos muchos años trabajando para combinar bien las plantas y encontrar las proporciones ideales. El resultado es un sabor con un carácter excepcional floral y aromático en el que los matices de frutas se armonizan con el enebro.

La ginebra preparada con las flores silvestres del país y con las materias primas naturales tiene 24 componentes. Los más característicos son el enebro, las flores de acacia y de tilo, el azahar, la pimienta de Jamaica y la menta Piperita.

0,7 litros - 40%



TROPICAL LOVE

Utilizando Búzavirág



INGREDIENTES

Ginebra Búzavirág
Tónica
Licor de grosella
Toque de menta
Frutas como la grosella y la mora

ELABORACIÓN

Enfriamos la copa con un hielo haciendo giros envolventes, retiramos el restante del hielo. Introducimos entre 3 o 4 hielos, depende de la medida de la copa.

Introducimos, 50 ml de ginebra Búzavirág, ponemos la tónica por medio de una cuchara especial para gin-tonics con el mango de espiral para que no se pierda el gas y apoyamos la tónica en la cuchara, para que caiga lentamente.

A continuación ponemos un chorrito de licor de grosella, más un chorrito de limón y golpeamos la menta con una cuchara para que expulse el aroma.

No mezclamos para que el cóctel nos deslumbrádotte con sus hermosos colores. Después de todo esto, decoramos, con mora y grosella para que al beber te explote en la boca, así se fusionen todos los sabores.



BLACK GIN

La Ginebra negra de Hungría

La oveja negra de las ginebras que es diferente de todos los aspectos.

La Ginebra negra artesanal fue preparada a la solicitud del Festival Black Food y es la primera ginebra negra de Hungría. Maceramos las especias en un destilado de malta de cebada y en destilado de vino, su color negro viene de las perlas y de la baya de saúco. Se caracteriza por las frutas, los matices florales y el enebro.

0,7 litros - 40%

MAMBA NEGRA

Utilizando Black Gin



INGREDIENTES

Ginebra Fekete
Coca cola
Bebida energética
Lima exprimida
Frutas para decorar

ELABORACIÓN

Cogemos una copa de martini o la copa que se prefiera, ponemos hielo picado, 50 ml de ginebra negra Fekete, 50 ml de cocacola, 20 ml de bebida energética, y un chorro de lima exprimida.

La decoración la puedes poner a tu gusto, pero te recomendamos la cáscara de una naranja o un la piel de un pepino, un rico y refrescante cóctel te espera.

ZSOLNAY GIN

The luxury



Las porcelanas Zsolnay, decoradas con motivos de aciano, con una historia de 170 años, representan la familia de productos más conocida desde muchas generaciones, que se completó de una bebida de calidad excepcional, con ocasión del 193 aniversario del nacimiento de Zsolnay Vilmos.

El desarrollo del producto fue realizado por el equipo húngaro de Ginebra de Aciano. La ginebra de aciano Zsolnay se preparó con flores locales como por ejemplo la manzanilla de Mecsek o el jengibre salvaje, que son los caracteres principales de la bebida con el enebro y los agrios.

0,7 litros - 40%

WHITE LADY 2.0

Utilizando Zsolnay Gin



INGREDIENTES

Ginebra Zsolnay
Nata
Triple sec
Zumo de plátano
Lima exprimida
Ralladura de lima
Fruta para decorar
Vainilla líquida

ELABORACIÓN

Cogemos nuestra coctelera, le introducimos hielo picado, 50 ml de ginebra Zolnay, 50 ml de Triple sec, 2 chupitos de zumo de plátano, 8 gotas de lima, un chupito de nata para montar, 3 gotas de vainilla líquida mezclamos todos en nuestra coctelera, servimos en nuestra copa.

Si no te gusta el plátano puedes ponerle suero de coco, y coco rallado.
Te darás cuenta de que de las maneras los cócteles están deliciosos.

Ya no queda más que disfrutar y saborear.

MRS MILLICENT

Speakeasy Gin



¿Cómo podría continuar la historia de Millicent Ingram, la encantadora y tranquila joven estadounidense cuyo camino se cruzó con el de Mihály en la novela de Antal Szerb ambientada en la ciudad de Foligno? Al llegar a casa después de su aventura europea, esta verdadera mariposa social, una dama aventurera y enérgica, conserva de sus años de vagabundeo tantas experiencias exóticas como le sea posible a su ingenuo encanto, manteniendo al mismo tiempo "su inocencia americana de espíritu". Dada su personalidad, para ahuyentar el aburrimiento de una vida cómoda, definitivamente creará un club que evoque su espíritu de aventura y la atmósfera de los bares clandestinos secretos y escondidos de la época de la prohibición del alcohol.

Mrs Millicent es una ginebra new wave con enebro mezclado con numerosas hierbas y especias: cardamomo, naranja, bergamota y un par de fragancias y sabores secretos por descubrir. Fresco de carácter único en el que, a pesar de su complejidad, los ingredientes mantienen el equilibrio y se complementan. Su carácter botánico y cítrico significa que puede valer por sí solo, pero también puede ser un elemento emocionante en los cócteles. Por supuesto, es bueno en el gin tonic clásico, pero vale la pena asegurarse de que el tónico no sea demasiado dominante.

Hemos alejado la ginebra Mrs Millicent de este entorno imaginario. Refinamiento, calidad, incluso su provocación permanece dentro de los límites de su propio estilo de elegancia emancipada. Ella ya comienza a burlarse de nosotros en la etiqueta y, aunque sería indecoroso interrogarla sobre su pasado y presente aventureros de ella, su magia de ella nos arrastra sin esfuerzo. Inspirado en la historia de amor del escritor húngaro, este diseño mundano y cosmopolita está influenciado por el art déco.

¡Deja que la ginebra lidere!

Mrs Millicent Speakeasy Gin
70cl | 44.4% | Hungría
Fabricante MRS MILLICENT.

NEGRONI 2.0

Utilizando Mrs Millicent Speakeasy

INGREDIENTES

Ginebra Mrs Millicent Speakeasy
Café
Cacao
Siropo de azúcar
Esencia de vainilla
Leche fresca
Nata

ELABORACIÓN

Cogemos, nuestra coctelera e introducimos, hielos picados (nos servirá para enfriar nuestro cóctel). Empezamos la elaboración de esta deliciosa bebida con 50 ml de ginebra, un chupito de nata para montar, 50 ml de leche, una cucharada de siropo de azúcar y si te apetece más dulce le puedes poner dos. Una cuchara pequeña de café instantáneo y una cuchara pequeña de cacao en polvo.

Cerramos nuestra coctelera y batimos hasta que se mezcle todo y forme espuma. Buscaremos una copa bonita y verteremos la deliciosa mezcla. Decoramos con nuestro cacao en polvo y ya podemos disfrutar de este delicioso cóctel.



MRS MILLICENT

Summereasy Gin



La historia de Milli llegó a un nuevo capítulo: quería un look ligero, veraniego, divertido y colorido. Para esto pensamos en preparar una ginebra cítrica y refrescante. ¡La armamos! El proceso fue emocionante y sabíamos que queríamos empezar desde la receta básica y cambiar las proporciones allí.

Pedimos aprox. 30 nuevas especias potenciales, de las que inmediatamente dejamos de lado las "guarniciones" basadas en el olfato (mango verde seco, hojas de fresa, ruibarbo, mirto, ...) y aquellas que pasaron la prueba del olfato, en la que vimos fantasía, fueron destilados por separado. Aquí también se sangraron algunos (yuzu, peonía, hibisco, brote de pino, ...), quedaron 5 elementos, así como el jugo de todos los cítricos utilizados, con el que complementamos la receta del bar clandestino con proporciones modificadas y finos. Lo sintonizó. ¡Pruébala!

Mrs Millicent Summereasy Gin
70cl | 44.4% | Hungría
Fabricante MRS MILLICENT



NEGRONI 2.0

Utilizando Mrs Millicent Summereasy



INGREDIENTES

Ginebra Mrs Millicent Summereasy
Campari
Martini
Grosella líquida
Tónica
Zumo de frutos rojos
Naranja exprimida
Frutas para decorar

ELABORACIÓN

Cogemos un vaso de cristal el que más te guste, introducimos hielo picado, 50 ml de ginebra Mrs Millicent Summereasy, 50ml de Campari, 50 ml de Martini, tres chupitos de zumo de frutos rojos, dos chupitos de tónica, zumo de media naranja exprimida, una cuchara sopera de grosella.

Decoramos, con media naranja caramelizada (a la naranja le ponemos azúcar, flameamos con un soplete) y ponemos frutos de grosella.
Ya terminado solo queda disfrutar de este delicioso cóctel.

GIN TÓNIC DE FRAMBUESA Y CILANTRO

- 4 cl de ginebra Mrs Millicent
- 1 botella pequeña de tónico seco ligero
 - 5-6 trozos de frambuesa
 - 3-4 tallos de cilantro
 - Hielo

ELABORACIÓN

Llene el vaso con hielo, agregue la frambuesa, el cilantro fresco, vierta la ginebra y luego la tónica. Revuélvelo con cuidado.



PASSION FRUIT

- 4 cl de ginebra Mrs Millicent
- 1 diente de lima prensado
- 1/2 maracuyá madura
- 2 cl de sirope de pimienta de Tasmania
- 1,2 dl de zumo de naranja exprimido
- Hielo

ELABORACIÓN

Llene el vaso con hielo, vierta la mitad de la maracuyá madura, exprima el jugo de lima, agregue el jarabe de pimienta de Tasmania y la ginebra. Revuelva con cuidado y agregue jugo de naranja recién exprimido.

PINK MILLI

- 4 cl de ginebra Mrs Millicent
- 1 dl de zumo de pomelo rosado recién exprimido
- 1 chorrito de refresco de cardamomo
- Hielo

ELABORACIÓN

Vierta ginebra en el vaso lleno de hielo, luego el jugo de pomelo recién exprimido y un chorrito de refresco de cardamomo.

(Esto último lo puedes hacer con iSi infusión rápida)



B A L
A T O
N I C

Como apasionados de cócteles, después de probar muchos tipos tanto nacionales como extranjeros, llegamos a la conclusión de que en el surtido falta definitivamente una tónica que no modifica la bebida básica en ninguna dirección, sino que simplemente fortaleza sus propias notas de sabor. Una tónica que, con su pureza noble puede convertirse en un auténtico icono de las luminosas tardes de verano, las sofisticadas reuniones de amigos y la vida nocturna de bar de gran calidad.

Este pensamiento poco a poco tomó forma en una idea concreta y comenzó nuestro viaje de descubrimiento, un viaje de exploración, lleno de investigación, probando una gran cantidad de recetas y degustaciones científicas. Después de varios años de concienzuda preparación y experimentación, finalmente podemos decir: logramos crear la receta que soñábamos al comienzo de nuestro viaje. ¡Embotellamos Balatonic!

¿Por qué Balatonic?

Sin lugar a dudas, el entorno del mar húngaro tiene una atmósfera única y mágica: en este sentimiento de vida, sentado en la orilla del Balaton y, por supuesto, bebiendo un cóctel, nació en nosotros la idea de un tónico excepcionalmente limpio. Quiso el destino que nuestros excelentes socios profesionales y nuestra producción estén relacionados con el lago Balaton: Por eso no había duda de que el nombre de nuestra bebida debería rendir homenaje a uno de los lugares más bellos e inspiradores de nuestro país.



GREENFOREST
IBERIA





Importador y distribuidor para España.
Greenforest Iberia S.L.
C/Jaume Balmes, 83 - 1er / 08810 Sant Pere de Ribes (Barcelona)
+34977910125
info@greenforest.es - tokaji@greenforestiberia.com
www.greenforestiberia.com



Greenforest Iberia S.L.



@greenforestiberia

