Mary & George

THE GELATO SOCIETY

it's a
Wonderful
match

M&G

THE GELATO SOCIETY • A WONDERFUL MATCH •

Mary & George

The gelato Society

SOMOS

@MARYANDGEORGECO #THEGELATOSOCIETY WWW.MARYANDGEORGE.COM.CO

PRODUCTO EXCLUSIVO PARA MAYORES DE EDAD. +18

Mary & George

THE GELATO SOCIETY

In a wonderful life
we are a wonderful match!

Es Nochebuena de 1945. A George lo ronda la idea de morir. Su vida carece de sentido o, por lo menos, no vislumbra uno muy claro. Sin embargo, los habitantes del pueblo creen lo contrario y empiezan a rezar para que ocurra un milagro. El cielo abre sus oídos y escucha aquellas súplicas, baja un ángel y le muestra a George —en retrospectiva— las bondades de su existencia en la de muchos más. Decide, entonces, darse otra oportunidad.

Tiempo después se reencuentra con Mary, la joven que años atrás le había declarado su amor en una heladería. Se lo dijo en un susurro izquierdo, sin saber que, por ese oído, debido a un accidente en el que salvó a su hermano de ahogarse, él no escuchaba.

Pero después el amor los encuentra, los mira de cerca. Son el match ideal, la ilusión de que juntos el reloj va bien. Pasan los años, se enamoran más y más, y juntan sus vidas. Juntan dos maravillosas y diferentes vidas. Así como juntamos en Mary & George, dos productos tan diferentes: el original gelato italiano y el sabor de los mejores licores del mundo.

BIENVENIDOS AL #WONDERFULMATCH!

“Un gelato para el matri: para el brindis, para el postre, para dar la bienvenida a la recepción, para endulzar, refrescar y animar más la rumba. Un gelato para celebrar el amor.”

la libreta morada

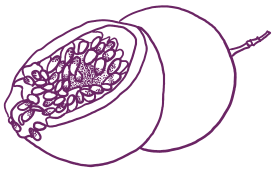
THE GELATO SOCIETY • M&G • A WONDERFUL MATCH

Nuestros Sabores

Passion Pisco

[pash·n pis·co]

Pisco



Maracuyá

Limón

LA CONQUISTA QUE APASIONA

El pisco se produce desde finales del siglo XVI. Su nombre surge del Valle de Pisco donde existían unos alfareros denominados "piskos" que hacían unos recipientes de barro donde se almacenaba el aguardiente de uva.

Por su parte, Francisco de Carbajal o Tacama, también conocido como "El Demonio de los Andes", fue un conquistador español que hoy en día es parte de la identidad del pueblo peruano tanto como lo es el pisco. El pisco que se creó en su honor, hoy en día se produce en el viñedo de Tacama, donde sus uvas fuertes y agradables generan un sabor y aroma único. Es brillante y transparente, con notas cítricas a lima, mandarina, naranja y un acento a plátano y jazmín con un final agradable teñido de frutos secos, tabaco rubio y caña de azúcar.

El pisco genera un efecto perfecto combinado con el maracuyá, esa fruta amazónica también conocida como la "fruta de la pasión". El sabor inspira trópico y nos remonta a una tarde de verano. Su planta conocida como pasionaria se denominó de esta manera por los colonizadoresespañoles al relacionarla con una corona de espinas que hace referencia a uno de los elementos esenciales en la crucifixión de Jesús, el color púrpura de la planta rememora la Semana Santa y los tres pistilos se interpretan como los tres clavos de la cruz.

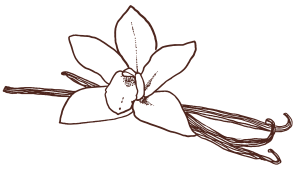
Amaretto Crunch

[a·ma·ret·to kronch]

The gelato Society

Amaretto

Whisky escocés de malta 12 años



Vainilla francesa

Almendras

UN MOMENTO DE IMPACTO QUE REMEMORA A AFRODITA

Si pudiéramos ubicar el licor que caracteriza esté gelato en el espacio, sería en Saronno; en el tiempo, sería en 1525; en un concepto, en el amor; en un efecto, el de la Diosa Afrodita.

Cuenta la leyenda que fue un invento, fruto delamor y agradecimiento de la Madonna en Saronno a su pintor Berardino Lini -discípulo de Leonardo Da Vinci- de quien se enamoró perdidamente. De este amor surge lo que refleja este licor: lo dulce del albaricoque, el amargo de las almendras, el caramelo, así como unas plantas y frutas aromática dentro de las que predominan la vainilla, el melocotón y la cereza.

El crunch es el que nos lleva a recordar esos momentos de impacto, aquellos que no podemos predecir, pero nos cambian la vida. Las partículas colapsan, se dispersan. Nos evocan aquellos momentos que no podemos controlar el efecto que tienen sobre nosotros, en los que solo podemos esperar a que las partículas se acomoden donde estén destinadas a estar hasta esperar la próxima explosión.

El Amaretto intensificado con el sabor más famoso de la vaina de una flor, la vainilla francesa que se extrae de la orquídea; un toque de whisky añejado en barricas de roble y el crocante de las almendras hacen la explosión perfecta para un gelato de la Diosa Afrodita.

The gelato Society

Avellana Crispy Mood

[a·ve·lla·na cris·pi mud]

Whisky Escocés de malta 12 años

Licor de avellana

Avellana

Caramelo crocante

EL QUE NECESITAMOS PARA QUE SE LLEVE LAS HOJAS SECAS

Otoño. Un bosque lleno de avellanos, grandes y frondosos. Un fruto: pequeño, redondo, cáscara de color canela e interior blanco, sabor dulce. Siglo XVII. Inspirado en ese otoño, el Fraile Angelico, un monje ermitaño del Piamonte, inventaba licores únicos y especiales, dentro de los cuales creó nuestro licor: avellanas silvestres sumergidas en alcohol con bayas y especias.

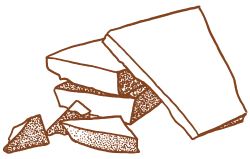
El mood nos evoca a los cambios. A soltar esas hojas secas que pesan. A transformar los frutos de la tierra. A dar paso al invierno; ese que nos traerá la melancolía del otoño con sus colores y de la nostalgia de la primavera.

Avellanas puras, licor del mismo fruto, un toque crujiente de galletas y frutos secos con sabor a caramelo y un poco de whisky escocés de malta 12 años evocan el otoño italiano en el que se vive una vida del Frangelico.

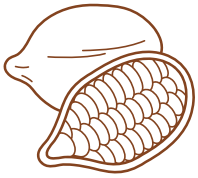
The Lucky Chocolate

[da lo·ki cho·clet]

Whisky escocés de malta 12 años



Chocolate



Cacao

LA PÓCIMA DE LA FELICIDAD

Un líquido ámbar con caoba, comúnmente conocido como whisky, añejado durante 12 años que irradia el suave sabor del roble europeo del jerez y el dulce del roble americano del bourbon. El olor a madera, avellanas tostadas, frutos cocidos y secos; suave, afrutado, persistente, seco.

El whisky lo combinamos con cacao, aquel fruto cuyos granos utilizaban en forma de moneda los Mayas y Aztecas. También lo mezclamos con chocolate. El derivado del cacao y de su manteca es rico en feniletilamina que libera endorfinas para generar placer en el cerebro y en tiptófano que nos hace felices por aumentar la producción de serotonina y llevarnos a la euforia.

Cualquier parecido con una pócima de la felicidad es pura coincidencia.

The gelato Society

The Golden Pistachio

[da gol·den pis·ta·kio]

Crema Irlandesa de whisky

Pistacho

EL GELATO DE LA REALEZA

Los pistachos, los favoritos de la Reina de Saba quien lo elevó a alimento exclusivo de la realeza, han sido todo manjar de Oriente Medio por miles de años, introducido por Alejandro Magno a Grecia y por el emperador romano Tiberio a Italia y España. Su sabor es penetrante, dulce, delicado; su textura, fresca, tierna y crujiente; su color, verde marrón.

De Oriente Medio nos trasladamos a Irlanda, donde se destila el mejor whisky desde hace más de 3.000 años. No es casualidad que en irlandés whisky signifique "agua de la vida". En este país también se produce un gran tesoro: la crema láctea obtenida de pequeñas granjas de familias campesinas. Con estos dos ingredientes lograron crear la crema de whisky, adicionando toques de vainilla, chocolate y caramelo. Una mezcla, sin duda irrazonable, pero que adquiere sentido al gusto. Cremosa, agradable y que mezclada con pistacho logra un perfect match.

4% ALC. RON

Minty Mojito

[min·ti mo·ji·to]

The gelato Society

Ron Guatemalteco 12 años

Limón

Hierbabuena

LA FRESCURA DE LAS NUBES

"Minty" haciendo referencia a la hierbabuena o menta de jardín y a su aroma característico; "Mojito" al cóctel que popularizó Hemingway. Cuenta la leyenda que fue creado por Sir Francis Drake a finales del siglo XVI para combatir males estomacales, prevenir el cólera y aliviar el intenso calor de las Antillas. En aquella época era la bebida elegida por los piratas y marineros.

Este gelato no tendría su nombre si no fuera por el ron añejado durante 12 años en Quetzaltenango, a 2.300 metros sobre el nivel del mar, en "la casa por encima de las nubes" con aroma de vainilla y miel de caña, considerado por muchos "el mejor del mundo".

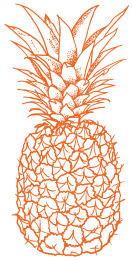
Sir Francis Drake estaría orgullo de la versión de su mojito -hecho gelato- que logra definitivamente la frescura de las alturas, en las que su ron es añejado, en cualquier día, con una pisca de sol.

The gelato Society

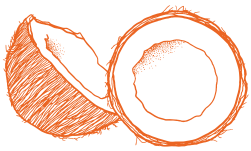
The Piña Colada

[da pi·ña co·la·da]

Ron Guatemalteco
12 años



Piña



Coco

EL DULZOR DEL TRÓPICO

La piña: originaria de nuestro trópico. Color: amarillo oro. Sabor: miel.

El coco: el rey de la playa. Capas y capas hasta llegar a una pulpa blanca con aroma único.

Mar, playa, brisa, trópico; nos transportamos a estos mágicos lugares cada vez que pensamos en una piña colada. El dulzor de la piña, el aromainigualable del coco que remontan al paraíso, combinados con una miel de caña añejada en barricas de roble americano blanco utilizadas previamente para whisky y jerez convierten a este gelato en el favorito de muchos.

Y, al final, como dice la canción:

If you like piña coladas. And gettin' caught in the rain. If you're not into yoga.
If you have half a brain. If you like makin' love at midnight. In the dunes on the cape.
Then I'm the love that you've looked for. Write to me and escape.

4 % ALC. VODKA

Green Apple Martini

[grin a·pol mar·ti·ni]

Vodka

Manzana verde

Limón

UN CLÁSICO CON SU TWIST

Martini: tiene su origen en California a mediados del siglo XIX, en medio de la fiebre del oro, con una solicitud de un minero que estaba celebrando su buena fortuna. Otras historias remiten su invento a Nueva York. Esta es la historia de un clásico que ahora transforma su nombre al mezclarse con otros ingredientes, como es el caso del Appletini, creado en una fiesta de un 4 de julio en el West Hollywood en el Lola's de la ciudad de Los Ángeles.

Utilizamos dos vodkas. El primero, proviene de un pueblo sueco Åhus, Suecia, junto con todos sus ingredientes. El segundo, proviene del mejor trigo de invierno de la región de Picardía donde desde hace once generaciones se cultiva en el mismo granero, en Francia, mezclado con el agua de manantial más pura de Gensac-la-Pallue.

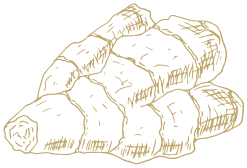
Dulce y refrescante. Elegante con notas frutales que se descubren a cada bocado. Un Martini clásico y lleno de fanáticos que se han apropiado de él como Roosevelt, Hemingway, Luis Buñuel, Dean Martin y Frank Sinatra; como nosotros, que nos apropiamos con un twist cremoso y lleno de manzana verde.

The gelato Society

Moscow Mule

[mos·cou miul]

Vodka



Jengibre

Limón

EL QUE LE DA PICANTE A LA VIDA

La historia del Moscow Mule se remonta a 1941 en un bar de Hollywod, Los Ángeles. Jack Morgan era el propietario de Cock'n Bull con su abundante cerveza de jengibre; John Martin tenía los derechos de comercialización de un vodka, poco conocido en aquella época y muy famoso hoy en día; Sophie Berezinsky tenía un remolque lleno de jarras de cobre; y así, surge la mezcla perfecta para catapultar el vodka y la cerveza de jengibre al estrellato.

El ingrediente esencial: jengibre. Se originó en los bosques tropicales del subcontinente indio al sur de Asia. Esta especia tiene un aroma y un sabor picante muy característico: ácido, cítrico y fresco.

La mezcla perfecta es sencilla en ingredientes.
Compleja en sabor. Intensa en el gusto. Refrescante.
Con personalidad definida.

Raspberry Blossom

[ras·bery blos·som]

Sake (Nihonshu)

Ginebra

Frambuesa

Limón

POR MEDIO DE LA QUE SE RENACE

Raspberry Blossom se inspira en Sakura, los cerezos en flor; en Japón, y su simbología. Florecer es renacer, volver a nacer en vida y en belleza. Florecer es el fin del invierno. Evoca la dicha que Byung nos recuerda en Loa a la tierra: "Quizá la tierra sea un sinónimo de la dicha que hoy se aleja cada vez más de nosotros. Regresar a la tierra significa, por tanto, regresar a la dicha. La tierra es fuente de dicha".

La frambuesa nos rememora el color de la flor del cerezo. Nuestra fruta es pequeña, cónica con piel aterciopelada color rubí, de donde surge sunombre científico "Rubus ideaus". La mitología griega inventa su color a partir de la sangre de la hija del Rey de Creta. Es aromática, agridulce, intensa.

El sake es una palabra que significa bebida alcohólica, la nuestra es nihonshu, la que se prepara a partir de la fermentación del arroz. El sake ha sido bebido por la realeza, los samuráis, las geishas y los monjes; hoy, todos podemos disfrutar de su sabor dulce, ácido, astringente con toques amargos; que se resume en ese sabor umami, aquel vocablo que significa sabroso, el quinto sabor. Existen diferentes formas de tomarlo: frío, a temperatura ambiente, caliente, en vidrio o cerámica, en rituales de purificación o ceremonias shintoistas; nuestra favorita es en un gelato, en cualquier momento que queramos florecer.

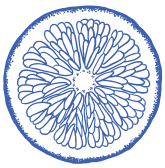
The gelato Society

Mr. Gintonic

[mis·ter yin·tonic]

Ginebra

Agua tónica



Limón

DONDE LAS CONVERSACIONES FRESCAS SE ENCUENTRAN

Mr. Gintonic es un clásico. Una mezcla perfecta entre ginebra y tónica, de donde surge su nombre.

La ginebra surgió de un licor holandés conocido como Genever, popular entre los soldados ingleses a inicios del siglo XVII. Un siglo más tarde, la ginebra ganó adeptos en Londres. Dos siglos más tarde, se inventó el alambique, que permitió a los destiladores crear el London Dry que conocemos hoy. En ese mismo siglo, Charles Tanqueray tenía una pasión: elaborar la mejor ginebra del mundo. Por esta razón decidió abrir la destilería Vine Street en Bloomsbury, Londres. Después de intentar más de 300 recetas con diferentes ingredientes botánicos, encontró la que sería la suya, en las que se resaltan cuatro ingredientes que aun caracterizan este licor: enebro, semillas de cilantro, regaliz y raíz de angélica. Hoy se fabrica en la destilería de Cameronbridge en Escocia.

La tónica, por su parte, es una mescolanza de Gran Bretaña, India y Perú, y se creó como un antídoto a la malaria. La quinina, extracto de la corteza de la cinchona en Perú, mezclado con azúcar y agua crearon el fármaco que utilizamos para nuestro Mr. Gintonic.

Así nació Mr. Gintonic. Es elegante. Le gusta el color azul, clásico. Tiene conversaciones que invitan a conocer su

4 % ALC. MEZCAL

Margarita Union

[mar·ga·ri·ta u·nion]

The gelato Society

Mezcal

Limón

Sal

EL FUEGO QUE ENALTECE LOS SENTIDOS

El Mezcal, sinigual. Mexicano, sin duda alguna. Agave espadín, con notas terrenales -a tierra mojada y madera- herbales y cítricas; agave cirial, con su acento dulce y afrutado. Molienda en tahona chilena, esencial.

Destilación en alambique de cobre, el final. Artesanal con leña de encino en los palenques de Oaxaca. Ahumado, el toque especial.

El limón, no puede faltar. Balancea los sabores. Aporta sabor e intensidad. Fija y resalta.

La sal, necesaria. Potencia el sabor. Atrae el paladar. Fomenta el apetito.

The gelato Society

Biche Margarita

[a·ma·ret·to kronch]

Tequila reposado

Mango biche

Limón

Sal

UN MOMENTO DE IMPACTO QUE REMEMORA A AFRODITA

Margarita tiene nombre de mujer no por casualidad, sino como quien personifica a una musa; una Margarita indeterminada porque existen varias historias alrededor de este nombre sin que sea claro a quien se debe el honor. Lo único que sí parece seguro es que surgió en un lugar escondido en Baja California y que Margarita era de una belleza particular.

Biche Margarita surge de un tequila reposado en barricas de roble blanco americano, el cual tiene como base la piña del Agave Azul. Esta piña crece durante al menos ocho años, es podada por los jimadores, molida, extraídos sus jugos y miel para empezar un proceso de fermentación y destilado que se lleva al cabo de dos veces. El tequila que nace como resultado es suave, equilibrado, dorado, con ligero aroma a roble, dulce, con su acento característico a agave y vainilla.

Obtenemos el perfect match del tequila con el mango biche, una fruta sinigual caracterizada por su acidez aumentada por el limón y enaltecida por la sal. Una combinación entre tradiciones colombianas y mexicanas, pero que juntas hacen una explosión en el paladar.

4 % ALC. VINO

Strawberry Rosé

[strou·bery ro·sé]

Vino rosado

Fresas

Limón

EL ROSÉ DE LAS ROSAS

Las fresas son de la misma familia que las rosas, y al igual que estas flores están llenas de significados. Simbolizan el amor y la pasión, el encanto y la belleza, vivacidad, deseo. La fresa, en realidad es el recipiente floral, pues sus frutos son los puntos que se ven alrededor de ella. La nuestra es fresca, cultivada en Sibaté. El sabor que aporta a nuestros gelatos es una mezcla perfecta entre dulzor, acidez y aroma. No por casualidad, es considerada la "reina de las frutas".

Qué mejor acompañante para la fruta de la familia de las rosas, que un rosé. Nuestro vino rosado tiene aroma a frutas blancas, acento a cerezas y ciruelas. Es intenso, pero su color asemeja el palo de rosa. Es un Syrah, Rosé. Syrah de Shiraz, la ciudad antigua de Irán. La uva tiene varios mitos a su alrededor que cuentan historias de fenicios y de los eremitas de las montañas de Persia. Sus uvas se cultivan en el Valle de Pedernal, Argentina, a orillas de la sierra. Posteriormente pasan a barricas donde se fermentan hasta llegar a ese rosa que tanto nos gusta.

The gelato Society

Cherry Sangría

[che·rri san·gri·a]

Vino blanco

Licor de naranja

Cerezas negras

Limón

EL ESPACIO EN BLANCO QUE PERMITE PAUSAR LA VIDA

La sangría tiene un origen que no es claro. Se trama entre historias de campesinos españoles, portugueses en Sigo XIX y marineros británicos que en el Siglo XVII eludieron la prohibición de las bebidas alcohólicas con su creación: un zumo de frutas. Su ingrediente esencial: el vino, el cual se estima que se consume desde hace más de dos milenios. A la larga, su elemento principal es el mosto de la uva blanca macerado y fermentado.

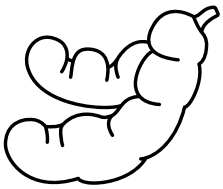
El licor de naranja tiene como base las cáscaras de este fruto con sus variantes dulces y amargas. Fue creado por Edouard Cointreau en su destilería de la región del Loira. Es un licor en el que se percibe su sabor untuoso y cítrico, su aromo intenso y amargo, y su esencia compuesta por flores blancas de azahar, frutas y especias. Las cerezas negras o cerezas salvajes se remontan a Turquía o a un lugar cercano al Mar Negro. Su introducción a Europa por parte de los romanos. Adquirieron su fama por el gusto de Luis XV en Francia, quien solicitaba su cultivo con alta demanda.La sangría original es hecha de vino tinto, nuestra versión es con vino blanca. La receta típica tiene zumo de naranja; la nuestra, licor de naranja. La tradicional tiene frutas de temporada; a nosotros nos gusta con cerezas negras.

Cumbiana Dreams

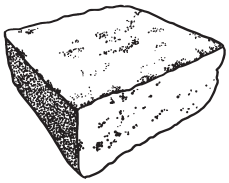
The gelato Society

[cum·bia·na drims]

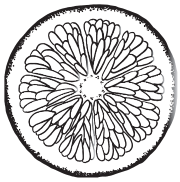
Ron Colombiano



Tamarindo



Panela



Limón

DONDE LOS SUEÑOS SE ENCUENTRAN CON EL REALISMO MÁGICO

En un lugar donde el arte es realismo mágico, llega la cumbia, el ron, el tamarindo, la panela, el limón y Mary & George a contarnos que las mezclas perfectas existen y que los sueños se hacen realidad en forma de gelato.

Nos remontamos a la cumbia, ese híbrido de África y Europa que encuentra su lugar en nuestra tierra. Esa palabra de dos silabas que significan canto, danza, música, buena, benéfica, bondad. Se cree que nace donde nuestros grandes ríos -Cauca y Magdalena- se encuentran, se conocen y emprenden un camino juntos. En esa mezcla de cuerpos de agua se unen las culturas que nos enmarcan: el indio, el negro y el europeo. Sobre la ribera crecen frondosos y poderosos árboles con frutos sabor agridulce, ácido, picante, intenso y complejo. Se les denomina tamarindo. Tiene ínfulas asiáticas y africanas. Caracteriza nuestros pueblos fluviales. Su nombre proviene del vocablo árabe cuyo significado es "dátil de la India".

Así, a orillas del trapiche bajo un dátil de la India limonero donde Mary & George son protagonistas mientras danzan al son de la cumbia añeja como si fuera un sueño. En ese instante Mary le dice a George: "...Y es que contigo la vida tiene que ser de verdad..." y George le contesta "...tiene que sentirse lindo ser en tu historia el galán y susurrarte al oído cuando te vuelva a encontrar".

The gelato Society

Arequipe for Broken Hearts

[a·re·qui·pe·for·brou·ken·jarts]

Tequila reposado

Arequipe

EL SABOR QUE RECONFORTA EL CORAZÓN ROTO

Dulce de antaño que evoca la nostalgia.
Añoranza que se puede saborear.
Recuerod que despierta la plenitud.

El arequipe nos lleva a la unión : leche con caña de azúcar que juntos hacen magia. El pegamento perfecto: un shot de tequila. Así, se va sanando el corazón roto. El corazón roto es metafóricamente equiparable al síndrome así llamado. Es un dolor repentino de pecho que afecta a una parte del corazón e interrumpe el bombeo, aun cuando el resto siga funcionando.

En nuestra mente, la vida para en seco como si se fuera a acabar. Así como el síndrome , el corazón roto que se va curando lentamente con este gelato tiene una causa clara . Es una respuesta a una emoción fuerte que duele en un lugar que traspasa la piel y se desvía del cuerpo físico. Tiene nombre propio.

Y entre tequila y tequila, arequipe y arequipe, tequipe y arequila, el corazón va sanando y los recuerdos se van desvaneciendo.

THE GELATO SOCIETY • M&G • A WONDERFUL MATCH

Eventos

Stand

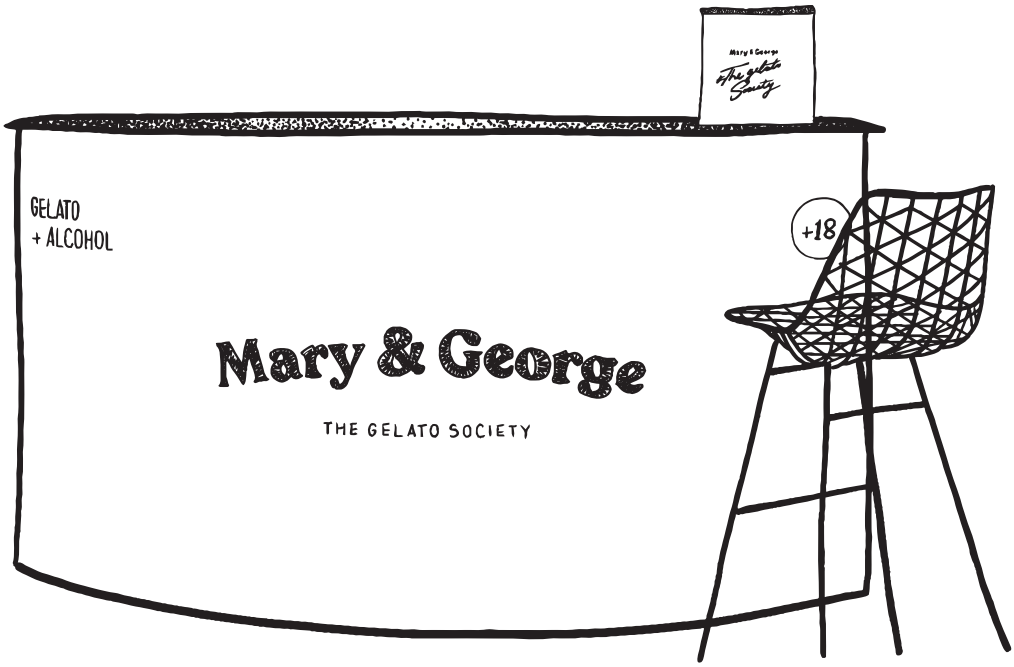
OPCIÓN 1
stand 1.5 metros de largo
+ congelador
(disponible Bogotá o Medellín)

$550.000 (2 HORAS)

OPCIÓN 2
Stand 3 metros de largo
+ bibliotecas + sillas +
congelador
(disponible Bogotá)

$750.000 (2 HORAS)

EXISTE OPCIÓN DE
ADICIONAR CARPA 2M x 2M



Carrito

(disponible Bogotá)

$650.000 (2 HORAS)

PRECIOS

	MINI (110gr)
Minty Mojito	$13
The Lucky Chocolate	$13
Biche Margarita	$12
The Piña Colada	$12
Mr. Gintonic	$13
Strawberry Rosé	$13
The Golden Pistachio	$13
Green Apple Martini	$13
Amaretto Crunch	$15
Moscow Mule	$13
Raspberry Blossom	$14
Passion Pisco	$13
Avellana Crispy Mood	$15
Cherry Sangría	$15
cumbiana Dreams	$14
Margarita Unión	$14
Arequipe for Broken Hearts	$14

* El impuesto al consumo (8%) se encuentra incluido en el precio.
* El transporte al evento no está incluido (se incluye en la cotización final).
* Los precios están en miles de pesos colombianos.

MÁS DE 100 UNIDADES

Precio por unidad = $12

THE GELATO SOCIETY • M&G • A WONDERFUL MATCH

EST. 2019
HECHO EN COLOMBIA

BOGOTÁ: Carrera 13 # 79-11 - (350) 580 2168
Horario: D-J 11am - 7pm / V-S 11am - 8pm

MEDELLÍN: Carrera 34 # 7-86 - (350) 780 0080
Horario: D-J 11am - 7pm / V-S 11am - 9pm

CARTAGENA: Calle del Curato # 38-48
Horario: D-J 12pm - 10pm / V-S 12pm - 12am

Correo: pedidos@maryandgeorge.com.co

VISÍTANOS EN: WWW.MARYANDGEORGE.COM.CO
@MARYANDGEORGECO #THEGELATOSOCIETY

it's a Wonderful match