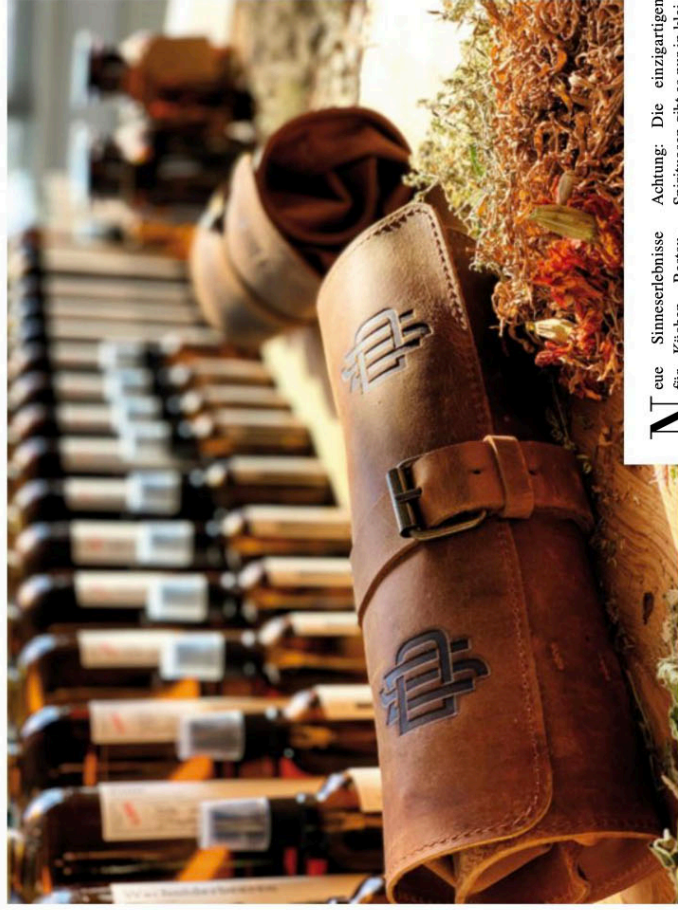
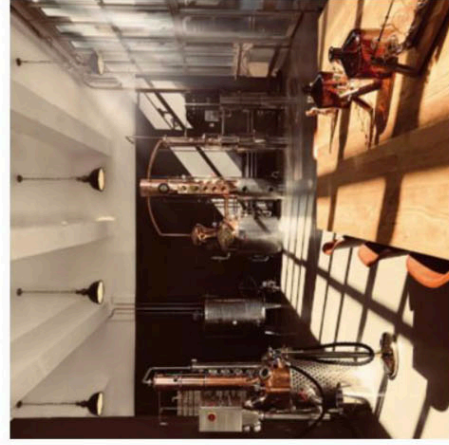


WENN THYMIAN AUF COCKTAIL TRIFFT ...



Nue Sinneserlebnisse für Küchen, Restaurants und Bars verspricht das Berliner Start-up Unternehmen „Deutsche Spirituosen Manufaktur“. Die jungen, innovativen Gründer starten mit gleich 70 exklusiven Premium Spirituosen. Die ausgefallenen Kreationen sind zu 100% von Hand gefertigt, die hochwertigen Rohstoffe der Geiste und Brände kommen aus kleinen, landwirtschaftlichen, überwiegend bio-zertifizierten Betrieben. Gourmets, Köche und Genießer dürfen sich auf Spezialitäten wie „Deutscher Koriander“, „Piemontesische Haselnuss“, „Sizilianische Mandarine“ oder „Südafrikanischer Buchu“ freuen. Aber

Achtung: Die einzigartigen Spirituosen gibt es nur in kleiner Auflage und dürfen heiß begehrt sein. Sie können nicht nur pur im Glas genossen, sondern auch in Küche und Bar eingesetzt werden. „Mit unseren Produkten wollen wir neue Geschmackswelten öffnen und außergewöhnliche Genussmomente schaffen“, sagt Tim Müller, Geschäftsführer und Eigentümer der Deutschen Spirituosen Manufaktur. „Dabei perfektionieren wir Bekanntes und Bewährtes – vor allem aber entwickeln wir Spirituosen, die es bisher noch nicht gab. Auch bei Geisten und Bränden geht der Trend hin zu handwerklich hergestellten, besonderen Kreationen. Wir sehen uns hier klar



NEUE GESCHMACKSWELTEN FÜR KÜCHE UND BAR

als ein Vorreiter, der mit seinen innovativen Produkten den Markt der Premium Spirituosen revolutioniert.“ Dabei setzt das Unternehmen auf natürliche Inhaltsstoffe in Top-Qualität, perfektes Destillationshandwerk und die Herstellung nur kleiner Auflagen pro Jahrgang. Der Mitbegründer und Apotheker Dr. Konrad Horn begleitet die Entwicklung vollständig neuartiger Rezepturen und sorgt für die beispiellose Qualitätssicherung der Manufaktur.

tur. Die Geiste und Brände der Deutschen Spirituosen Manufaktur enthalten weder zugesetzten Zucker noch künstliche Aromen. Alle Spirituosen sind exklusive Jahrgangsprodukte. Sie sind als hohe Apothekerflasche (350 ml), kleine Apothekerflasche zum Probieren (50 ml) sowie als Sprühflakon (50 ml) erhältlich. Letztere werden zunehmend von Köchen und Barkeepern genutzt, um Speisen und Getränke zu verfeinern.

