

IHRE NEUEN STAMMGÄSTE





APERITIVO AMARO

A SECRET TALE OF ORIENTAL SPICES,
POMEGRANATE & BITTER ORANGE



Begleite uns auf einer Reise entlang der legendären Routen der Seidenstraße! Jahrhundertlang brachten Händler über dieses Netz von Karawanenstraßen edle Gewürze von Asien durch den Orient bis an die Grenzen Europas und bereicherten so die Küche zahlreicher Länder durch Früchte und Gewürze. Camela vereint die geheimnisvolle Aromatik dieser Zutaten in einer harmonischen Spirituose mit kraftvollen Gewürznoten, die jedem Drink eine mystische Intensität verleihen.

TASTING NOTES

NASE: Fruchtig-würzig mit deutlichen Noten von Granatapfel, Bitterorange und Zitrone, im Hintergrund leichter Safran

GAUMEN: Fruchtig mit leichter Säure, Granatapfel und Zitrusnoten, dazu Safran, leichte Ingwerschärfe und ein Hauch Chili

NACHKLANG: Leicht bitter mit ätherischen Tönen von Zitrus-schalen und tiefer Safrannote

ZUTATEN

FRUCHT & BLÜTE

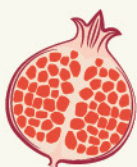
BITTERORANGE, GRANATAPFEL,
SAFRAN, KARDAMOM, CHILI, PFEFFER

BLATT & STÄNGEL

WERMUTKRAUT

WURZEL

INGWER



SUCCESS IN A BOTTLE



Unser Aperitivo Amaro:

Genießen Sie Camela auf Eis als würzig-herben Aperitif vor dem Essen oder verleihen Sie Ihren Cocktails und Longdrinks eine mystische Intensität.

Eine echte Kostbarkeit:

Die aufwendigen Ornamente und die goldenen Akzente erwecken schon beim ersten Blick Assoziationen an die vielfältige Kultur des Orients.

Grenzen überwinden:

Als Botschafter zwischen den Kulturen brachten Kamele über die Seidenstraße jahrhundertlang kulinarische Schätze von Asien in Richtung Europa.

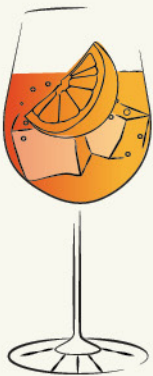


Flavour Tree:
Die farbenfrohe Collage aus Granatapfel, Bitterorange, Safran und weiteren Zutaten gibt einen Eindruck des fruchtig-würzigen Geschmacks und macht Lust auf den ersten Schluck.

Perfekt balanciert:
Abgefüllt mit 20 % Vol. eignet sich Camela hervorragend für leichtere Drinks, bietet aber dank der hohen Konzentration natürlicher Zutaten immer vollen Geschmack!



SIGNATURE SERVES

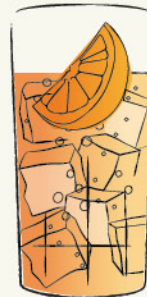


CAMELA SPRITZ

50 ml Camela
Schaumwein zum Auffüllen
(alternativ: Weißwein
& Sodawasser)

Garnitur: Orange

Camela mit Eiswürfeln in ein Weinglas geben und mit Schaumwein auffüllen. Mit einem Stück Orange garnieren.



CAMELA FIZZ

50 ml Camela
20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup (optional)
Sodawasser zum Auffüllen

Garnitur: Orange

Alle Zutaten außer Soda mit Eiswürfeln shaken und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen. Mit Soda auffüllen und kurz verrühren. Mit einem Stück Orange garnieren.



CAMELA SOUR

50 ml Camela
20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup

Garnitur: Ingwer

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Mit einer Scheibe Ingwer garnieren.

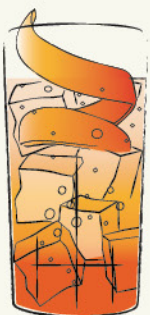


CAMELA MULE

50 ml Camela
20 ml Zitronensaft
Ginger Beer zum Auffüllen

Garnitur: Ingwer & Orange

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einer Scheibe Ingwer und einem Stück Orange garnieren.

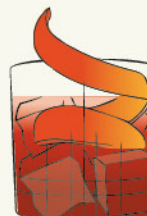


CAMEL'S NECK

50 ml Camela
Ginger Ale zum Auffüllen

Garnitur: Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.



ORIENTAL NEGRONI

30 ml Camela
30 ml Gin
30 ml süßer Wermut

Garnitur: Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Tumbler verrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.



RICORDINO

L'ESSENZA DELLA DOLCE VITA

Ricordino ist eine Hommage an die mediterrane Lebensart und schmeckt unbeschwert wie ein Sommertag am Meer.

Er weckt wohlige Erinnerungen an duftende Zitruspflanzen, aromatische Kräuter und einen entspannten Aperitif in der Nachmittagssonne. Egal ob am Strand oder zuhause auf der Couch, Ricordino zelebriert das Dolce Vita!



TASTING NOTES

NASE: Duftende Zitrone, begleitet von leicht herber Limette und den hintergründigen Noten mediterraner Kräuter

GAUMEN: Tiefe Noten von Basilikum, Thymian und Rosmarin in Balance mit frischen Zitrusfrüchten, abgerundet durch Orangenblüte

NACHKLANG: Eine vielschichtige Kombination mediterraner Kräuter

ZUTATEN

FRUCHT & BLÜTE

ZITRONE, LIMETTE, ORANGENBLÜTE

BLATT & STÄNGEL

BASILIKUM, ROSMARIN, THYMIAN

WURZEL

ANGELIKAWURZEL



SUCCESS IN A BOTTLE



Immer das passende Geschenk:

Ricordino bedeutet im Italienischen so viel wie „Souvenir“ oder „kleines Geschenk“. In Zukunft müssen Sie also nicht lange überlegen, wenn Sie Ihren Freundinnen und Freunden eine Freude machen möchten.

Viva l'aperitivo:

Genießen Sie Ricordino auf Eis als spritzigen Aperitif vor dem Essen oder bereichern Sie Ihre Cocktails und Longdrinks durch das volle Aroma mediterraner Kräuter und Zitrusfrüchte.

Für alle, die es in die Ferne zieht:

Auf seinen langen Reisen hat unser Zugvogel Litis seine Vorliebe für Zitrusfrüchte entdeckt. Er symbolisiert für uns Freiheit und die Sehnsucht nach der Ferne.

L'essenza della dolce vita:

Ricordino steht für ein unbeschwer- te Stunden und mediterrane Lässig- keit. Trinken Sie mit uns auf die schönen Seiten des Lebens!



Das weckt Erinnerungen:

Intuitiv ruft die frische Farbmischung aus Gelb, Grün und Blau eine Erinnerung an Sonne, Natur und Meer hervor. Wir bringen den Sommer ins Glas!

Flavour Tree:

Im wild wuchernden Blattwerk treffen Zitrone, Limette und Orangenblüte auf Basilikum, Rosmarin und Thymian. Für alle, die die kraftvollen Aromen der mediterranen Küche lieben!

Perfekt balanciert:

Abgefüllt mit 20 % Vol. eignet sich Ricordino hervorragend für leichtere Drinks, bietet aber dank der hohen Konzentration natürlicher Zutaten immer vollen Geschmack!



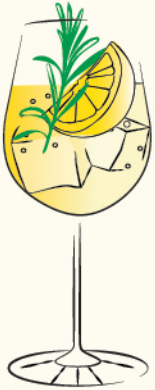
IMMER DIE PERFEKTE BALANCE – OB PUR, AUF EIS ODER IM MIX



SIGNATURE SERVES

RICORDINO

L'ESSENZA DELLA DOLCE VITA



RICORDINO SPRITZ

50 ml Ricordino
Schaumwein zum Auffüllen
(alternativ: Weißwein & Sodawasser)

Garnitur: Zitrone & Rosmarin (optional)

Ricordino mit Eiswürfeln in ein Weinglas geben und mit Schaumwein auffüllen. Mit einem Stück Zitrone und auf Wunsch zusätzlich mit Rosmarin garnieren.



RICORDINO COLLINS

50 ml Ricordino
20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup (optional)
Sodawasser zum Auffüllen

Garnitur: Limette & Basilikum (optional)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einem Stück Limette und auf Wunsch zusätzlich mit Basilikum garnieren.



RICORDINO MULE

50 ml Ricordino
20 ml Limettensaft
Ginger Beer zum Auffüllen

Garnitur: Limette & Thymian (optional)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einem Stück Limette und auf Wunsch zusätzlich mit Thymian garnieren.



RICORDINO TONIC

50 ml Ricordino
Tonic Water zum Auffüllen

Garnitur: Zitrone & Rosmarin (optional)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einem Stück Zitrone und auf Wunsch zusätzlich mit Rosmarin garnieren.



RICORDINO SMASH

40 ml Ricordino
20 ml Gin
30 ml Limettensaft
20 ml Zuckersirup

Garnitur: Limette & Basilikum (optional)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Mit einem Stück Limette und auf Wunsch zusätzlich mit Basilikum garnieren.



RICORDINO LEMON SORBET

40 ml Ricordino
1 Kugel Zitronensorbet
Schaumwein zum Auffüllen

Garnitur: Zitrone

Eine Kugel Zitronensorbet in eine Cocktail- schale geben. Die flüssigen Zutaten über das Sorbet gießen und mit einem Stück Zitrone garnieren.



Kalyx feiert die besonderen Momente des Lebens in einer betörenden Komposition aus fruchtiger Verführung und floraler Eleganz. Gleichzeitig ist unser Aperitif ein Tribut an die Schönheit der Natur. Ein Elixier für Lebenskünstler, das aus jedem Anlass ein Fest macht.

TASTING NOTES

Nase: Blumige Noten von Rose und Hibiskus mit leicht beeriger Fruchtigkeit

Gaumen: Überraschend frisch durch Zitronenverbene und Zitrone, harmonische Beerennote, angenehm balanciert durch Orange, Grapefruit und leichte Weinigkeit

Nachklang: Floral mit Himbeere und Zitronenverbene

ZUTATEN

FRUCHT & BLÜTE

ROSE, HIBISKUS, HIMBEERE, GRAPEFRUIT, ORANGE

BLATT & STÄNGEL

ZITRONENVERBENE, WERMUTKRAUT

WURZEL

VEILCHENWURZEL

SUCCESS IN A BOTTLE

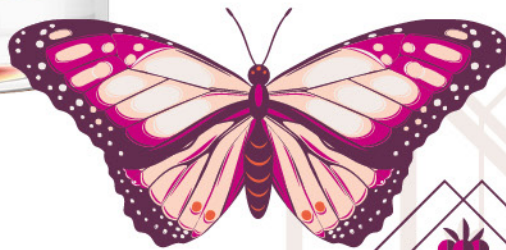


Farbenfrohe Allegorie: Der Schmetterling ist ein Symbol für Eleganz und Schönheit und steht gleichzeitig für Wandel und Neubeginn. Das ideale Wappentier für eine luxuriöse Spirituose!

Nicht nur ein Aperitif: Genießen Sie Kalyx auf Eis als harmonischen Aperitif vor dem Essen oder erleben Sie die verführerischen Noten von Kalyx in Cocktails und Longdrinks.

Elixir vivant: Ein berauschender Tribut an die Vielfalt der Natur – angelehnt an die Kunst der Parfümerie, die aus pflanzlichen Zutaten aromatische Kunstwerke entstehen lässt.

Wie ein Schluck aus einem Blütenkelch: Kalyx ist in der Botanik die griechische Bezeichnung für den Blütenkelch. Wenn Sie die betörende Komposition floraler Zutaten erlebt haben, werden Sie verstehen, warum Kalyx diesen Namen zurecht trägt.



Flavour Tree: Ein graziles Geflecht offenbart die Zutaten, die Kalyx seinen einmaligen Geschmack verleihen, darunter Blütenblätter von Rose, Verbene und Hibiskus sowie Himbeere und Grapefruit.

Liebe zum Detail: Das prachtvolle Design im Stil der Art déco unterstreicht den exklusiven Charakter von Kalyx. Wir zelebrieren das Besondere!

Perfekt balanciert: Abgefüllt mit 19 % Vol. eignet sich Kalyx hervorragend für leichtere Drinks, bietet aber dank der hohen Konzentration natürlicher Zutaten immer vollen Geschmack!



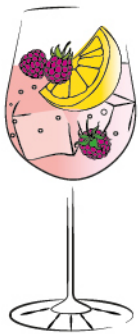


APERITIF

KALYX

ELIXIR VIVANT

SIGNATURE SERVES



KALYX SPRITZ

50 ml Kalyx
Schaumwein zum Auffüllen
(alternativ: Weißwein & Sodawasser)

Garnitur: Zitrone & Himbeeren

Kalyx mit Eiswürfeln in ein Weinglas geben und mit Schaumwein auffüllen. Mit einem Stück Zitrone und Himbeeren garnieren.

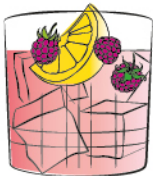


KALYX FIZZ

50 ml Kalyx
20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup (optional)
Tonic Water zum Auffüllen

Garnitur: Zitrone oder Grapefruitzeste

Alle Zutaten außer Tonic mit Eiswürfeln shaken und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen. Mit Tonic auffüllen und kurz verrühren. Mit einem Stück Zitrone oder einer Grapefruitzeste garnieren.

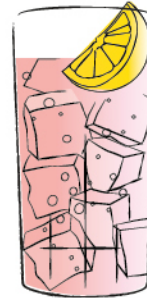


KALYX SOUR

50 ml Kalyx
20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup

Garnitur: Zitrone & Himbeeren (optional)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Mit einem Stück Zitrone und auf Wunsch zusätzlich mit Himbeeren garnieren.

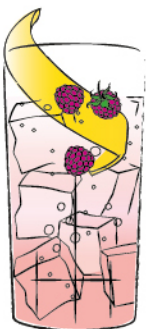


KALYX MULE

50 ml Kalyx
20 ml Zitronensaft
Ginger Beer zum Auffüllen

Garnitur: Zitrone

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einem Stück Zitrone garnieren.



KALYX TONIC

50 ml Kalyx
Tonic Water zum Auffüllen

Garnitur: Zitronenzeste & Himbeeren (optional)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Mit einer Zitronenzeste und auf Wunsch zusätzlich mit Himbeeren garnieren.



KALYXPOLITAN

50 ml Kalyx
50 ml Cranberrynektar
15 ml Limettensaft

Garnitur: Limette

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in einen Cocktailspitz abseihen. Mit einem Stück Limette garnieren.

ROOT TO FRUIT

Wir kombinieren sorgfältig ausgewählte natürliche Zutaten mit höchsten Ansprüchen an die Getränkequalität. Dabei kommt die ganze Vielfalt pflanzlicher Zutaten zum Einsatz, von Obst über Gemüse bis zu Kräutern und Gewürzen und von der Wurzel bis zur Frucht – from root to fruit!



WIR SCHAFFEN ERLEBNISSE

Jedes unserer Produkte bringt seine eigene Erlebniswelt mit. Dabei werden international einfach verständliche Leitideen wie der gemeinsame Genuss, die Entspannung im Urlaub oder die Schönheit der Natur in den Mittelpunkt gestellt. So begeistern wir weltweit Menschen aus den unterschiedlichsten Regionen und Kulturkreisen.

UNSERE GARANTIE

Unsere Produkte sind charaktervoll und überzeugen durch ihren eigenständigen Geschmack und ihre perfekte Balance. Das verleiht ihnen eine hohe Mixability und garantiert besten Geschmack – egal ob pur, auf Eis, im Longdrink, im Spritz oder in klassischen Cocktails. Mit unserem Sortiment bewegen wir uns jenseits etablierter Kategorien und schaffen neue Geschmackserfahrungen.

IHR PARTNER FÜR FLÜSSIGE INNOVATIONEN

Root to Fruit ist Teil der Hinzself Group, die seit 2010 wegweisende Produkte für die internationale Gastronomie und Getränkeindustrie entwickelt. Unsere Produkte wurden mehrfach preisgekrönt und begeistern anspruchsvolle Genießerinnen und Genießer weltweit.

