

CAMELA

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.

QUALITÄTSVERSPRECHEN

Pur, auf Eis oder im Mix – Camela überzeugt durch perfekte Balance und charaktervollen Geschmack. Das macht Camela zur idealen Zutat für Spritz, Cocktail und Longdrink. Camela enthält ausschließlich natürliche Zutaten und ist frei von Allergenen und Gluten.

PRODUKTINFORMATION

Flasche: 500 ml | 20 % Vol.
6er Karton: 227 x 150 x 247 mm (L x B x H) | Gewicht: 6,35 kg
25 Kartons pro Palettenlage
Option A: 75 Kartons pro Palette
Option B: 100 Kartons pro Palette

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 Zitruschalen und tiefer Safrannote

ZUTATEN

FRUCHT & BLÜTE

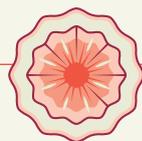
BITTERORANGE, GRANATAPFEL,
SAFRAN, KARDAMOM, CHILI, PFEFFER

BLATT & STÄNGEL

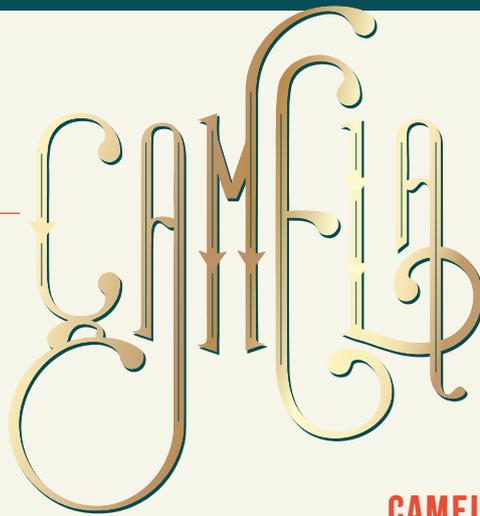
WERMUTKRAUT

WURZEL

INGWER



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.

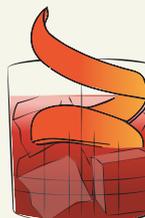


CAMEL'S NECK

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.

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 ECHE 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!



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 charaktvoll 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.