



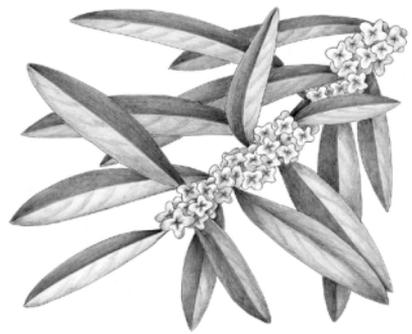
# Organic Distillery

## ESSENZ

### ARGENTINISCHE MINZE

## GRÜN

Sie zählt nicht zu den „echten“ Minzen und doch bestehen die kleinen länglichen Blätter der durch besonders viel Minz-Aroma. Im Vergleich zu den klassischen Minzen ist die argentinische Minze aromabetonter, hat deutlich weniger Menthol und ist deshalb in der Küche und im Glas vielseitig einsetzbar.



In der Nase frisches Grün und das unverwechselbare Aroma von Spearmint. Am Gaumen zeigt sich die verblüffende Aromaverwandtschaft von Spearmint und Kümmel. Das würzige Spearmint Aroma ist leicht süsslich im Geschmack und lässt sich in der Küche zu süßen wie salzigen Gerichten kombinieren.

**Aromen der Natur für Köche,  
Barkeeper und alle die Freude  
am Verfeinern haben!**

[www.organic-distillery.com](http://www.organic-distillery.com)





AURUM.INT

INSPIRATIONEN Die Essenz der Argentinischen Minze, die feinere Variante der gewöhnlichen Pfefferminze.

**Aurum.int** (by Kai Junker)

5 cl. Weisser Port  
25 Tr. Argentinische Minze  
1 cl. Limettensaft  
Filler: ½ Tonic Wasser  
½ Soda

Ich wünsche viel Spass beim  
Ausprobieren und Geniessen!

Ihre / Eure

A handwritten signature in black ink that reads "Christine Beyer".

Organic Distillery GmbH



Weitere Inspirationen, Informationen und Bestellungen:  
[www.organic-distillery.com](http://www.organic-distillery.com) // Organic Distillery . Bodensee