



Brennevin 2023



TOAST GROUP har ingrediensene
toastgroup.no

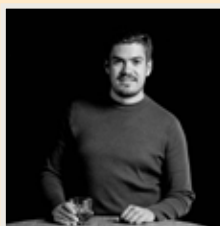
Salgsteam



Stian Walle
Account Manager
WSET 2
stian@toastgroup.no
99 52 40 38
område: Oslo, Viken nord,
Agder, Møre og Romsdal, og
Trøndelag.



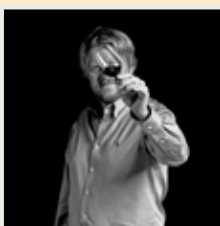
Celine Engelstad
Account Manager
WSET 2
celine@toastgroup.no
988 62 898
områder: Oslo, Viken Vest,
Innlandet/skidestinasjoner.



Adrian Antonio Astroza
Account Manager
adrian@toastgroup.no
477 15 026
område: Oslo, Viken Øst,
Rogaland, Innlandet, Nordland,
Troms- og Finnmark.



Camilla Jølle
Account Manager &
Sommelier
camilla@toastgroup.no
99 15 36 41
områder: Oslo & Viken
Fine Dining.

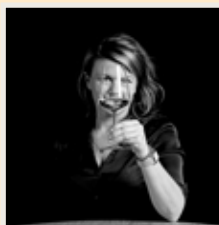


Geir Hagbarth Andresen
Account Manager
geir@toastgroup.no
97 00 75 03
områder: Oslo, Viken Vest,
Vestfold, Telemark, Vestland.

Markedsteam



Crafted Brands
Lars Cathrinus Skjerve
Commercial brand manager
lars@craftedbrands.no
926 43 937



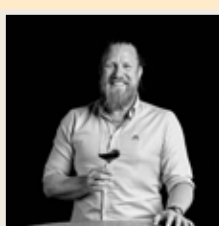
Fine Brands
Bente Vamråk
Commercial Brand Manager
WSET Diploma
bente@finebrands.no
975 10 542



Interbrands Spirits
Kristoffer Hefte
Commercial Brand Manager
kristoffer@interbrands.no
920 63 080



Interbrands Wine
Morten Arentz
Commercial Brand Manager
sommelier
morten@interbrands.no
48 11 50 70



Wicked Brands
Jens Karlsson
New Business
Development Manager
jens@toastgroup.no
996 90 445

Brennevin

VODKA	s. 4
GIN	s. 6 - 12
BAREKSTEN (GIN, LIKØR, BITTER)	s. 10 - 13
ANGOSTURA (ROM, BITTER)	s. 14 - 15
ROM	s. 15 - 16
WHISKY	s. 19 - 25
PISCO, MEZCAL	s. 26
TEQUILA	s. 27
CHARTREUSE (LIKØR)	s. 28
LUXARDO (LIKØR, BITTER)	s. 28 - 32
BITTER	s. 32
LIKØR (DANMARK, NORGE, NEDERLAND)	s. 34 - 35
COGNAC	s. 36 - 37
CALVADOS	s. 37
ARMAGNAC	s. 37
GRAPPA	s. 38
AKEVITT	s. 39
SHOT	s. 40 - 43
BITTER	s. 46-47

Grossister

ASKO	WWW.ASKO.NO
CUVECO	WWW.CUVECO.NO
SERVICEGROSSISTENE	WWW.SG.NO
STORCASH	WWW.STORCASH.NO
VINHUSET	WWW.VINHUSET.NO
VECTURA	WWW.VECTURA.NO

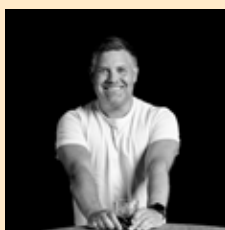


Toast Group er selskapene Interbrands Norway, Interbrands Spirits, Crafted Brands, Fine Brands, Wicked Brands og Winning Brands, alle med egne profiler i det norske vin- og brennevinmarkedet, men med en samlet salgsavdeling.

Vi tilbyr en av landets bredeste porteføljer av anerkjente merkevarer og nisjeprodukter, fra det helt essensielle til spennende nykommere. Vår logistikkpartner Cuveco er ledende både på kundeomdømme, everingstid og nøyaktighet. Som en Miljøfyrtårnsertifisert bedrift jobber vi konkret og langsiktig med bærekraft, både i porteføljen og på områder som energibruk, innkjøp og transport.

Vi er derfor en foretrukket samarbeidspartner innen horeca, både for enkeltstående restauranter og utesteder med fokus på god mat og drikke, gjennom kjedeavtaler og til andre grupperinger.

Det er nå, i 2023, det begynner igjen, og våre produkter er på alles lepper!



Vegar Hafstad
Sales Manager
vegar@toastgroup.no
913 70 433



...on everyone's lips!



Hvete- og rugblend; styrken kommer fra rug og mykheten fra hveten. Rent arktisk vann fra Kuopio, Finland. Økologisk, ikke tilsatt sukker. Rene aromaer med hint fra rug. Bløt silkemyk smak av vanilje, hint av knust sort pepper og stjerneanis. Delikat bløt ettersmak av krydder.

FINLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOM OF FINLAND	8134702	5007257	147927	50	40	407,14



Klar farge. Ren og frisk duft med klar og ren smak av urtetoner.

NORGE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN BOTANICAL VODKA	15610401	6244628		70	40	496,17



Zubrówka er en polsk vodka laget på rug, tilsatt ekstrakt fra bisongress. Ekstraktet blir lagret 2 måneder på polske eikefat før det blir tilsatt i vodkaen. Avslutningsvis tilsettes hver eneste flaske et strå av det berømte bisongresset.

POLEN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ZUBRÓWKA BISON	11164201	5473806	112510	70	37,5	340,24



Laget på 100 % vinterrug. Destilleres 6 ganger og deretter en grundig filtrering. Zubrówka Biała har en fin fylde og en kremet bløt smak.

POLEN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ZUBRÓWKA BIALA	8272401	5042056	150819	70	37,5	313,00



Zubrówka Rosé er laget med bison gress-ekstrakt og tre botaniske fruktessenser (tranebær, bringebær og nyper) og med naturlige einebær og nyper. Det gir et fruktig og aromatisk smaksbilde, samtidig er det hint av det kjente bisongresset. Hver enkelt flaske inneholder et bisongress som er puttet for hånd i flasken.

POLEN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ZUBRÓWKA ROSÉ	12653601	5758230	158445	70	32	312,13



Czarna betyr sort og den sorte glassflasken er inspirert av den mørke, mystiske Bialowieza-skogen, og trekullet som brukes i filtreringsprosessen. En unik smak fra den majestetiske skogen; vannet er fra skogens rene vannkildene, og trekullet som vodkaen filtreres gjennom er fra Bialowieza-eik.

POLEN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ZUBRÓWKA CZARNA	14677601	6100242		70	40	400,68





De særegne smaksnotene av einer, blandet med de mykere tonene av blåbær og bjørnebær, bidrar til å produsere en utsøkt, ny smaksopplevelse og en avrundet og svært fruktig gin, med en smak som er både sensuell og dristig annerledes.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BROCKMANS GIN	2205601	4360822	142448	70	40	509,55



Opihr Oriental Spiced Gin er en nyutviklet gin av London Dry-typen, smaksatt med naturlige, eksotiske urter og planter som er hentet fra land langs antikkens krydder-rute og omhyggelig utvalgt av Opihrs destillatør. Opihr Gin uttrykker Østens eksotiske intensitet gjennom en kombinasjon av utsøkt gin fra Englands eldste destilleri og håndplukkede urter og planter, blant annet koriander fra Marokko, svart pepper fra India og krydrede cubeb-bær fra Indonesia.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OPIHR ORIENTAL SPICED LONDON DRY GIN	2847901	4445227	142450	70	42,5	485,24

SPICED NEGRONI

Denne klassiske drinken med cascarilla-bark gir en flott og fyldig cocktail av urter og krydderier. Bitterheten fra cascarillaen balanseres med de aromatisk smakene.



INGREDIENSER

- 3,5 cl Opihr Aromatic Bitters
- 2,5 cl Søt vermut
- 2,5 cl Luxardo Aperitivo

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i et glass med isbiter og rør med en lang skje. Pynt med appelsinskall.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OPIHR AROMATIC BITTERS LONDON GIN	15138001	6171888		70	43	469,08



Først en generøs smak av einer, deretter en tydelig sitruskarakter fra sitron, bitre appelsiner og koriander. Ettersmak av søtlig pepper, lakris og muskat.

ENGLAND, LONDON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PORTOBELLO ROAD No. 171 GIN	743601	5707054	157117	70	42	481,23



Thomas Dakin "small batch" gin. Klassisk stil, single gin med einebær- og sitruspreg. Destillert i små batcher i copper pot still. Elleve gin-botaniske ingredienser, inkludert einebær, appelsinskall, engelsk koriander, angelicaurt (kvann), grapefrukt, cubebs-pepper, anis og et hint av en spesiell type pepperrot, gir den klassiske ginen en ny vri.

ENGLAND, MANCHESTER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
THOMAS DAKIN GIN	7774201	4922019	147936	70	42	557,84



Rik aroma, balansert duft med et jordlig hint og toner av blomst og lime. Ultra bløt London Dry Gin, avrundet einebærsmak med subtil jordkarakter, som går over i en god balanse med basilikum og en sødmefull limesmak. Middels lengde med en pepperaktig slutt.

ENGLAND, LONDON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BERKELEY SQUARE GIN	10329101	5195664	150198	70	46	1146,38



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Bloom er en moderne London Dry gin med lite einerpreg, og hovedvekt på blomster og sitrus i duft og smak. Tydelig einerduft, blomster og sitrus. Her får du en blomster og sitrus opplevelse og en tydelig London Dry Gin, som krydder, einer og anis. Mynte og hint av lavendel og kamille og kaprifol. Ettersmak av krydder, einer, noe lakris og pepper.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BLOOM LONDON DRY GIN	13683701	5948286		70	40	493,42



I motsetning til de mange smakstilsatte gin-er, er Greenall's Blood Orange & Fig Gin ikke tilsatt sukker eller noe annet søtningsmiddel. Laget med 100% naturlige ingredienser. Ekte frukt, ekte smak!

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREENALL'S BLOOD ORANGE GIN	13683901	5948294		70	37,5	364,50



Greenall's Wild Berry Gin – utviklet fra originalen "Greenall's London Dry Gin", her har de tilført bjørnebær og bringebær. Smak av Greenall's rike einebær og hint av sitrus-frukt og skogsbær.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREENALL'S WILD BERRY GIN	11163801	5416680	153491	70	37,5	372,57



Greenall's London Dry Gin har en rik duft av einebær og frisk sitrusaroma. Silkemyk ved første anslag, utvikler en rik kamfer- og sitrussmak med underliggende varme krydder i avslutningen.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREENALL'S LONDON DRY GIN	6958101	2153658	144074	70	37,5	352,41



Tydelig Marasca kirsebær! Passer til klassiske drinker, som Martinez og Gin Fizz. Dyp rød farge. Tydelig aroma av Marasca-kirsebær og einer. Klassisk ginsmak av einer og krydder. Behagelig og lang ettersmak av kirsebær.

ITALIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO SOUR CHERRY GIN	13447901	5874946	159988	70	37	396,76



En nordisk versjon av en klassisk tørr gin. Godt balansert med markante florale noter og fint preg av sitrus. Denne gjør seg godt i en gin tonic eller helt ren.

STOCKHOLM	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
Stockholms Bränneri Dry Gin	7768702	5526405		50	40	362,51



FINLAND, ISOKYRÖ

KYRÖ GIN

Denne ginens bestanddeler har dype røtter i selve hjertet av Finlands natur. Tindved, tranebær, bjørkeløv og mjødurt gir aromaen og smaken av en duggfrisk finsk blomstereng i tidlige morgentimer. Sval som en finsk natt, men med varmen fra rug og midnattssol er dette en gin som skiller seg ut.

Urtepreget med milde eteriske oljer fra mjødurt og et lett preg av sitrus i duften. Kraftig smak av urter som avsluttes med toner av pepper og rug.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
2204102	4585493	142449	50	46,3	439,19



FINLAND, ISOKYRÖ

KYRÖ DARK GIN

Fatlagret rug-gin. Modnet på 50 ulike små brukte eikefat. Lagring varierer fra 2-9 måneder. I denne prosessen kreves det mange smaker for å holde samme kvalitet fra batch til batch. Deretter blandes fatene med nydestillerte botaniske bestanddeler; tranebær, bjørkeløv, mjødurt og appelsinskall.

Duft av appelsin og hint av blomstereng. Smak av honning, appelsin og pepper, samt en bløt finish av eik.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7774302	4917845	147929	50	42,6	459,48



FINLAND, ISOKYRÖ

KYRÖ MALT WHISKY

Gyllenbrun. Aromatisk duft fra vanilje, karamell, tørket frukt og rug. Smak av søtt rugbrød, honning og skogsbær. Krydret og myk finish med mokka og karamell.

Kyrö Malt er laget med 100% maltet finsk rug. Dobbel pot-stills.

Modnet i nye amerikanske fat. Kyrö bruker kun konsentrert og krydret finsk rug, bløt pot-distillering og lagres på utvalgte kvalitetsfat.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12328002	5875182	160000	50	47,2	568,19

KYRÖ GIN COCKTAIL

1/4 KYRÖ GIN
3/4 TONIC
STILK AV ROSMARIN
NOEN TRANEBÆR
MYE IS



En populær drink på privatklubben Detroit Athletic Club under forbudstiden, og som ble gjort viden kjent av vaudeville-artisten Frank Fogarty og hans standup-rutine. Gikk deretter i glemmeboken, før den dukket opp i Murray Stensons Zig Zag Cafe i Seattle i 2004. Med sin spesielle grønnfarge er dette en sur, søt og skarp opplevelse - om den balanseres riktig.

INGREDIENSER

- 2 cl Bareksten Botanical Gin
- 1 cl Chartreuse
- 1 cl Maraschino
- 1 cl ferskpresset limejuice
- kirsebær

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker med isbiter. Rist til den er godt kjølt. Sil over i et avkjølt coupe-glass. Pynt eventuelt med et kirsebær.



Bareksten Botanical Gin har vunnet en rekke internasjonale priser for sin kvalitet og design. Kåret til verdens beste London Dry gin i San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) i 2020. En tradisjonell gin som passer i alle typer cocktails. Gjør seg spesielt godt i en Dry Martini eller gin tonic.

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN BOTANICAL GIN MINIATYRFASKE	5703103	5243837		5	46	67,03
BAREKSTEN BOTANICAL GIN HALVLITER	5703102	4663605	144180	50	46	406,43
BAREKSTEN BOTANICAL GIN STANDARD	5703101	4918207	147385	70	46	496,32
BAREKSTEN BOTANICAL GIN STANDARD	8007022	5753926		100	46	678,64



Navy strength fra Bareksten på 58,8%. En intens men velbalansert gin som er ypperlig å bruke i cocktails.

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN BOTANICAL GIN NAVY STRENGTH	10196502	5140090	153527	50	58	530,13



Ren aroma, floral, fint preg av eier og sitrus. Friskt, rent preg av eier, frukt og krydder.

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN OLD TOM GIN	13096401	5829338		70	44	496,27



Mørket er destillert på den lyseste dagen og korteste natten av året og markerer overgangen fra lyst til mørkt. En tradisjonell og frisk gin som nytes ren, i en Dry Martini eller i en gin tonic.

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN MØRKET GIN 2021	11395502	5482278	154301	50		589,78



Lyset er destillert på årets mørkeste dag. En intens gin full av sitrus og eier. Nytes gjerne ren med is. Gjør seg også godt i en Dry Martini eller gin tonic.

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN LYSET GIN 2020	12204202	5753892		50	47,2	589,78

THE SPIRIT OF
BAREKSTEN



Bareksten Botanical Gin represents the essence of Norway in both taste and character - intriguing, wild and dramatic. In landscapes ravaged by extreme conditions, herbs and plants fight a relentless battle to survive. Only the strongest endure. Touched by nature alone, such raw, unique ingredients form the basis of Bareksten's botanical wonders. With pure, intense, clean flavors, craft has finally found its spirit in the land of the dark fjords.

www.barekstenspirits.com

Bareksten Botanical Gin is among others a Double Gold winner in the San Francisco World Spirits Competition 2017 and 2020, Gold Winner in The Gin Masters 2017 – The Spirit Business, Special Trophy Gold winner for packaging and design in the International Spirits Challenge 2017, Gold Winner in Wine & Spirits Wholesalers of America 2018 and Best in Class winner in the category London Dry Gin in the San Francisco World Spirits Competition 2020.



Fruktig duft av røde bær med hint av einebær. Fruktig og jordlig med smak av einebær og røde bær.

NORGE, VESTLAND

BAREKSTEN SLOE GIN

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13096901	5829361	165019	70	29	412,33



Frisk duft og smak av einer og solbær, med innslag av sitrus.

NORGE, VESTLAND

Elsker Dry Velvet Gin

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13538701	5947312		70	40	396,66



En tørr pink gin (uten sukker). Fargen og smaken kommer fra bringebær. Fantastisk til bruk i cocktails eller friske sommerlige gin tonics.

NORGE, VESTLAND

Elsker Dry Pink Gin

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
10898801	5424270	152540	70	40	352,79
Elsker Dry Pink Gin	8007023	5753827	100	40	554,34



En tradisjonell gin tilsatt bringebær og rabarbra. Brukes i friske sommerdriker eller gjerne en punch.

NORGE, VESTLAND

Elsker Pink Gin

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
10736701	5298773		70	40	380,64

Likør



Bareksten Blåbærlikør har en frisk smak av blåbær og sitrus. Nytes gjerne alene eller i en forfriskende drink!

VESTLAND

Bareksten Blåbærlikør

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13096602	6181432		50	20	218,75



En klar Absint fra Bareksten med friskt preg av malurt og anis. En god følgesvenn hvis du skal lage klassiske cocktails.

VESTLAND

Bareksten Hylleblomstlikør

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13096502	6181440		50	20	218,75

Akevitt



En bløt og krydderpreget akevitt med fine fattoner. Passer glimrende til bruk i cocktails, som en avec, eller til mat.

VESTLAND

Bareksten Botanical Aquavit

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
6859001	4993267	147591	70	40	376,84

Bareksten Botanical Aquavit

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
8007021	5753918		100	40	620,27

Bitter



En klar Absint fra Bareksten med friskt preg av malurt og anis. En god følgesvenn hvis du skal lage klassiske cocktails.

VESTLAND

Bareksten Illsint Absint

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
10196202	5140066	152590	50	60	490,33



Lys grønnngul farge. Sval, nyansert og balsamisk bitter med preg av tørket urt, sitrus, kvae, barnål og skog. Nyansert med ørlite sødme og fin bitterhet.

VESTLAND

Bareksten Herbal Bitter

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12077702	5646823	156574	50	35	290,71



Aroma med preg av rabarbra og svale urter med innslag av sitrus. Benyttes i cocktails eller i gin tonics.

VESTLAND

Bareksten Rhubarb Bitter

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7872203	5053947		10	44	125,17



Fruktig og sammensatt aroma preget av røde bær, urter og krydder. Bitter med god fylde, ørlite sødme og konsentrert preg av røde bær, urter og krydder.

VESTLAND

Bareksten Old Fashioned Bitter

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7872303	5053954		10	44	125,17



TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

Angostura® aromatic bitter er ikke bitter når den blir tilsatt i mat og drikke, den har evnen til å binde sammen smaker. Den er med på å forsterke smaker og får det beste ut av råvarene uten å ødelegge for de autentiske smakene.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
19604	439976	130970	20	44,7	224,21



TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA ORANGE BITTERS

Angostura® orange bitters er laget av lokale urter og skall fra solmodne appelsiner på Trinidad. Appelsinene håndplukkes og de høstes kun innenfor regntiden for å sikre optimal friskhet og smak i skallet. Fylldig og kompleks smak av appelsinskall og eksotiske urter.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5096703	2764686	133782	10	28	151,96



TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA COCOA BITTERS

Cocoa bitters får frem tydelig smak av rik, bitter sjokolade, nøttekaramell og aromatiske urter. Cocoa bitters blandes best til lagrede typer brennevin, som søt vermouth, brandy, cognac eller tequila.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12373903	5708631	157170	10	48	167,96



TRINIDAD & TOBAGO

AMARO DI ANGOSTURA

Master Blender har kombinert Angostura® aromatic bitters med nøytralt brennevin og litt mer krydder. Resultatet ble en praktfull bitter urtelikør. Brennevinet, krydderet og de bitre urtene lagres i 3 måneder. «Left to marry». Fargen er gyllenbrun. Duft av krydder, karamell, kanel, lakris og sitrus. Tydelig smak av kanel, mørk karamell og hint av lakris. Myk ettersmak av sjokolade og urter.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5388901	4627782	144011	70	35	404,95

ANGOSTURA
aromatic bitters

The Essential Ingredient

In a class of their own, ANGOSTURA® bitters are the essential ingredient in some of the world's most famous and best loved drinks.



Duft og smak av vanilje, karamell, kardemomme, kanel og marsipan.

TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA TAMBOO SPICED SPIRITS DRINK

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
15230201	6253561		70	40	420,84



Blank rom. Tre år på fat har gitt Angostura Reserva en avrundet karakter med aroma av vanilje og blomster. Rik og varm med en tørr avslutning. Utmerket til rombaserte cocktails.

TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA RUM RESERVA

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5884201	545921	130493	70	37,5	376,60



Angostura 7 YO har modnet minimum syv år på bourbonfat. Duft og smak av sjokolade, lønnesirup, honning, kaffe og karamell. En fyldig, robust og smaksrik rom.

TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA 7 YO PREMIUM GOLD RUM

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5884401	5790571	133768	70	40	457,13



En prisvinnende og ærverdig rom som markerer et viktig år i rom-industrien på Trinidad & Tobago. Etter en stor brann i 1932 kjøpte masterblenderen til Fernandes Distillers noen brente fat som var igjen, for å oppdage at de var fylt med rom fra 1919. Denne rom'en ble blendet med presisjon og kalt '1919 Aged Rum'. Mørk gyllengul. Fruktig med fatkarakter og diskret sødme. Innslag av tørket frukt, mandel og vanilje. Lagret minimum 8 år på brente bourbonfat.

TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA 1919

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
820101	4018503	142447	70	40	513,58



En blend av utvalgte romtyper og lagret 12 år på brente amerikanske Bourbon-fat. Navnet 1824 er en hyllest til året da tyskfødte doktor J.G.B Siegert utviklet Angostura Bitters, og dermed la grunnlaget for ANGOSTURA konsernet. Mørk bronse farge. Kompleks duft og smak av fat, tørket fiken, mørk sjokolade, vanilje og nøtter. Elegant og bløt munnfølelse.

TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA 1824

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
4450201	1114982	131189	70	40	634,55



Angostura 1787 er blend av utvalgte romtyper og hver blend har 15 år på brente amerikanske bourbonfat. Dyp mahognifarget. Duft av søtlig banan, tørket frukt, hint av eik og eple. God fylde og flott balanse med hint av tørkede plommer med eik og karamell i ettersmaken.

TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA 1787

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7771401	4921979	147940	70	40	771,65



Barceló Añejo så lyset første gang i 1970 i den unike patentert ravfarget flaske «Pitu-fita». Et flott blend av de fineste Barceló-rom. Modnet på brukte amerikanske eikefat, som tidligere har vært anvendt til bourbonlagring. Sødmefull duft av myke smørkarameller, nøtter og delikate krydderier. Den bløte, fyldige rommen er mørk ravfarget med smaker av ristet kokosnøtt, tørr karamell og et hint av pepper.

DEN DOMINIKANSKE REPUBLIKK	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BARCELÓ GRAN AÑEJO 6 YEARS	7753701	5042064	147951	70	37,5	356,44
BARCELÓ GRAN AÑEJO 6 YEARS	7753702	5042072	147949	35	37,5	207,73



Tradisjonell destillering, lagret på amerikanske eikefat i opp til 10 år. Lys kobberfarget. Kraftig duft av smørkaramell, delikate parfymert blomsteraroma og tørket frukt. Fylldig smak av karamell, eple, pære og varme krydderier. Lang og fruktdreven ettersmak med hint av tobakksblader og pepper. Velbalansert og elegant med delikat struktur.

DEN DOMINIKANSKE REPUBLIKK	VMP nr	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BARCELÓ IMPERIAL	10329201	5169353	150197	70	38	501,58

ØSTERRIKE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
STROH "40"	5634002	1511153	126018	50	40	278,02
STROH "60"	5634102	1511146	122999	50	60	382,72
STROH JÄGERTEE	9930802	2693174	133682	50	40	278,02





TOMMY´S MARGARITA

Tommy, du Tommy. En variant av en klassisk Margarita som Julio Bermejo fant opp bak baren på Tommy´s Restaurant i San Fransisco på 1900-tallet (der du fremdeles kan bestille den). Er blitt en internasjonal hit, for deg som foretrekker lillebroren.

INGREDIENSER

- 6 cl tequila
- 3 cl ferskpresset limejuice
- 2 cl agave-sirup eller sukkerlake

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker fylt med is. Rist til den er avkjølt. Sil over i et cocktailglass fylt med isbiter. Det er valgfritt om du ønsker salt på kanten av glasset.



MIMOSA

Ingenting roper bryllup, 17. mai eller late sommerferiedager som Mimosa. En enkel, men forfriskende drink å både skåle i og leske seg på. Oppkalt etter planten Acacia dealbata og oppfunnet av Frank Meier ved Hôtel ritz i Paris rundt 1925. To fakta du kan bruke dersom småpraten går tregt.

INGREDIENSER

- 5 cl ferskpresset appelsinjuice
- champagne

SLIK GJØR DU

Hell appelsinjuicen i et champagneglass. Fyll deretter opp resten av glasset med champagne. Pynt gjerne med en appelsinrest.



HEMINGWAY DAIQUIRI

Nevnet jeg Hemingway og baren El Floridita i Havanna? Dette er oppskriften slik den amerikanske forfatteren ville ha sin Daiquiri. Uten sukker, men med litt maraschino, en syrlig kirsebærlikør som stammer fra Kroatia. Varianten går også under navn et Papa Doble.

INGREDIENSER

- 4 cl rom
- 1 cl grapefruktjuice
- 1 cl ferskpresset limejuice
- 1 cl maraschino

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker sammen med isbitene. Tørshake for å få et større og mer stabilt skum. Sil over i et glass med nye isbiter. Riv litt appelsinskall over drinken. Hell noen dråper med Angostura Bitters på toppen.

THE
SIGNATURE
SPEYSIDE
MALT

.....

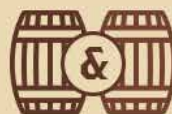
TAMNAVULIN
THE MILL ON THE HILL
SPEYSIDE
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

DOUBLE CASK

RICH, SMOOTH & MELLOW



.....
ALWAYS
DOUBLE CASK
MATURED



AMERICAN OAK CASK &
SHERRY CASK



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Tamnavulin Speyside Single Malt. Double Cask; først lagret på amerikanske eikefat, som gir en mykere og rikere stil og deretter lagret på sherryfat som gir en delikat finish. Gyllen brun. Varme aromaer av eple, karamell og honning, med en søtlig marsipan og behagelig hint av pikant marmelade. Frisk, myk smak av pære, ananas, moden fersken og hint av demerara sukker. Rik, bløt og forfriskende finish. En elegant klassisk Speyside Single Malt whisky.

SKOTTLAND, SPEYSIDE

TAMNAVULIN SPEYSIDE SINGLE MALT

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7881401	4959938	147935	70	40	396,64



Tamnavulin Speyside Single Malt. Red Wine Cask Edition, lagret først på hvite amerikanske eikefat, som gir en myk og rik stil og deretter lagret på brukte franske cabernet sauvignon-fat som gir en delikat, sødmefull finish. Tydelig blomster-aroma fra hagefrukt, sitrusmarmelade, kanel, posjert pære og mandler. Smak av nektarin, plommer og ingefærkake, og et lag av søte bær og bananbrød. Rik og mektig ettersmak.

SKOTTLAND, SPEYSIDE

TAMNAVULIN CABERNET SAUVIGNON

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12653801	5777222	158446	70	40	493,42



Kompleks aroma av nybakt terte og vaniljestang, banan, karamellisert appelsin og fersk ingefær. Varm innbydende smak, paletten avdekker lag av eksotiske smaker som, glasert nektarin og nøttekrem, "sticky toffee pudding", demerara-sukker og solmodne spanske appelsiner. Herlig ettersmak av fruktterte og godt modne aprikoser. Kompleks & rik!

SKOTTLAND, SPEYSIDE

TAMNAVULIN SHERRY CASK

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13390101	5874912	160004	70	40	493,42



Modnes først på hvit amerikansk eik, som gir en myk og rik stil og fullføres på spanske rødvinfat fra grenache-produksjon. Gir en søtere og bløtere stil til Tamnavulin. Gyllen mørkbrun farge. Fine aromaer av friske hageblomster, karamellisert appelsin, marsipan og vaniljekrem. Smak av hvit sjokolade og røde bær, mildt lag av bakt eple med karamell, pære og kaffe. Lang og elegant!

SKOTTLAND, SPEYSIDE

TAMNAVULIN SPANISH GRENACHE

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13390001	5874920	160005	70	40	493,42



SOFT, SWEET & FRUITY – DOUBLE CASK.

Modnet på brukte hvitvinsfat; amerikansk eik og sauvignon blanc-fat.

Rik, frisk og fruktig med en tørr finish. Gyllen avgul. Duft av honningmelon, grønt eple, hvit fersken og vanilje kokoskrem. Sitrus- og grapefrukt smak, med en hint av varm epleterte, ingefær og kanelkrydder.

SKOTTLAND, SPEYSIDE

TAMNAVULIN WHITE WINE CASK

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14669401	6164107	166538	70	40	493,42



SKOTTLAND, HIGHLAND

FETTERCAIRN 12 YO

Duft av frisk vanilje, modne pærer og milde kryddertoner. Smak av nektarin, tropisk frukt, brente kaffebønner og ingefær. Lang elegant ettersmak med diskret hint av søte appelsiner og brent karamell.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11164601	5440748	153757	70	40	638,58



Lagret mer enn 10 år på brukte bourbon-fat. Dyp ravgul farge, med lett aromatisk nese. Fast, men samtidig silkemyk med hint av mandler, fat, sitrus og et fint integrert og balansert røyksmak.

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA 10 YO	10328401	5195054	150189	70	40	513,58



Jura Rum Cask Finish er modnet på amerikansk hvit eik, så overført til Caribbean Rum-fat for å få en bløt, kremet og fruktig finish. Det er en perfekt eksotisk flukt, laget av et lite øysamfunn!

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA RUM CASK EDITION	14676301	6164115		70	40	614,39



Lys gyllenbrun farge, med duft av sjø, honning og marsipan. Krydder, honning og torv gjør seg også gjeldene i smaken. Flott balanse mellom sødme og diskret røyk. Den lange fatlagringen mykner inntrykket og gir en lang, god ettersmak.

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA 12 YO	10328501	5195003	150190	70	45	622,45



Modnet på amerikansk hvit eik (ex. Bourbon) og håndplukkede amerikanske rugfat. Fatene tilfører dybde og kompleksitet, lag av krydder, aromatiske urter og blomsterkvaliteter.

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA 14 YO AMERICAN RYE	14676201			70	45	703,10



I tillegg til lagring på amerikansk hvit eik (ex-bourbonfat), har Jura Seven Wood ligget på 6 forskjellige Franske eikefat. Et mesterlig håndverk med lag på lag av smaker. Dyp ravgul. Tropisk sødme, melkesjokolade og et streif av røyk. Smaken påvirkes av de syv forskjellige eikefatene og den hårfine røykstilen i "island malt".

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA SEVEN WOOD	10328901	5195029	150193	70	42	735,26



Dyp gyllenbrun. Aroma av sitrusfrukter, pærer og modne epler som varmer sansene. Nyanser av kaffe, appelsinskall og gløgg, samt røkt torv og fløtekaramell. En elegant røkt smak med toner av havsalt. Fyldig ettersmak med smak av lakris, kanel og muskat. En av få Jura whiskyer med sherryfatlagring. En eksplosjon av glede!

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA 18 YO	10329001	5195037	150191	70	40	1025,50

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



21 år single malt: non-chill filtrert, naturlig farge og flasketappet ved 46.7% alk. Fatlagret 21 år på amerikansk hvit eik (ex-bourbonfat), og på nye fat som gir en flott krydret karakter. Dyp mahogni. Aroma av sitronterte, myk karamell, pære, syrlig grapefrukt, modne bananer og ingefærkjenks. Smak av allehånde, pepperkake, hvit sjokolade, marsipan, sitronkrem og røkt kokosnøtt.

SKOTTLAND, HIGHLAND, ISLANDS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JURA 21 YO	11600101	5563697	156292	70	46,70	1708,94



GO AGAINST THE GRAIN.



Dalmore 12 YO har et ungdommelig og energisk uttrykk. Tappet på flaske etter 12 år på fat, først 9 år på amerikansk hvit eik og så 3 år på oloroso sherryfat. Dyp gyllen mahognifarge. Duften er fast og elegant. Aroma av sitrusfrukter og knuste mandler, med hint av marsipan og sjokolade. Fylldig og kompleks smak med toner av sherry og eksotiske krydderier.

SKOTTLAND, HIGHLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DALMORE AGED 12 YEARS	4173301	1562354	110579	70	40	743,42



Dalmore singel malt modnes først ti år på amerikansk hvit eik (ex-bourbon) og de siste 2-3 år på sherryfat. Denne blandingen av fat gir whisky-en lag av sherry og eik, søt frukt og en dekadent krydret smaksopplevelse. Duft av appelsin, ingefær og sultanarosiner med et lag av honning. Smak av mørk sjokolade og knuste mandler med et dryss av kanel. Avslutning: Søt mango, panna cotta og saftige sitronmuffins.

SKOTTLAND, HIGHLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DALMORE AGED 12 YEARS SHERRY CASK FINISH	12653301	5777214	160072	70	40	848,12



The Dalmore Port Wood Reserve starter modning på amerikansk hvit eik (ex-bourbon-fat). Deretter splittes det dyrebare brennevinet, 50% fortsetter på ex-bourbon fat og 50% flyttes til gamle Tawny Port pipes fra Grahams vingård i Portugal. Siste modning blandes whiskyen sammen igjen for å avstemme smakene før flasketapping. Mahognyfarget. Duft av søte røde bær, bitter appelsin og myk karamell. Smak av nektariner, kremet karamell, brente kastanjer og kaffe. Ettersmak av plomme, lyse rosiner, røde appelsiner og syltede kirsebær.

SKOTTLAND, HIGHLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DALMORE PORT WOOD RESERVE	11599901	5563705	156293	70	46,5	880,21



Dalmore 15 YO er en delikat, rik og fylldig whisky. "The Dalmore house style". Whiskyen lagres først 12 år på amerikanske bourbonfat. Deretter splittes whiskyen i 3 like deler på tre forskjellige sherryfat (amoroso, apostoles og matusalem-oloroso) for lagring i 3 år. Til slutt forenes whiskyen på stående 500L sherryfat slik at aromaene får satt seg.

SKOTTLAND, HIGHLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DALMORE AGED 15 YEARS	5720101	4790796	147925	70	40	1186,99



Dalmore Cigar Malt har dyp gyllen farge. Ren og klar duft av karamell, sjokolade og kaffe. Balansert smak av toffee og karamell, med tydelig sherrypreg i avslutningen. Opprinnelig laget for å være den ultimate sigarwhisky, og passer samtidig til mørk sjokolade og kaffe.

SKOTTLAND, HIGHLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DALMORE CIGAR MALT	1161601	4111456	142533	70	44	1186,79

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



FINLAND, ISOKYRÖ
KYRÖ MALT WHISKY

Gyllenbrun. Aromatisk duft fra vanilje, karamell, tørket frukt og rug. Smak av søtt rug-brød, honning og skogsbær. Krydret og myk finish med mokka og karamell. Kyrö Malt er laget med 100% maltet finsk rug. Dobbel pot-stills. Modnet i nye amerikanske fat. Kyrö bruker kun konsentrert, finsk rug, bløt pot-destillering og lagres på utvalgte kvalitetsfat.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12328002	5875182	160000	50	47,2	568,19



IRLAND
THE DUBLIN LIBERTIES OAK DEVIL

OAK DEVIL "flytende gull" - en djevelsk blanding av malt & korn-whiskey. Gyllenbrun farge. Duft av bakt eple, nyslått høy og varmt brunt sukker. Smak av toffee, sedertre og karamell. Varm ettersmak av diskret muskat, kanelkrydder og en mild sødme fra fatlagring.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13449601	5874888	160002	70	46	606,04



IRLAND
The Dublin Liberties 10 YO Single Malt

Gyllen mørkbrun. Søt delikat duft av honning, epleblomst, dypt frukt-aromaer fra bakt plomme og modne røde druer. Nydelig smak fra fat og lys sirup. Lang ettersmak av rik mørk sjokolade. Dobbeldestillert Irsk single malt - en fyldig og kremet smaksprofil. 10 års modning på ex-bourbon og 6 måneder ferdigstilt på 30 år gamle Oloroso sherryfat. Flasketapping uten kjølefiltrering.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13449701	5874896	160001	70	46	710,88



IRLAND
THE DEAD RABBIT WHISKEY

En Irsk Whiskey med stor personlighet! Destillert i Dublin av byggmalt. Modnet på amerikansk eik. En blend av single malt og kornwhiskey på 46 % alk. Gyllenbrun farge. Duft av aprikos, vanilje, sedertre og toffee med fatkrydder. Fyldig smakseksplasjon av sjokolade, appelsin og eik. Lang ettersmak av ferske bakevarer, honning, kanel og pepper.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13449501	5874904	160003	70	44	537,58



IRLAND
THE DUBLINER IRISH WHISKEY

The Dubliner er trippeldestillert i pot stills og lagret på gamle bourbon-fat. Middels gyllen farge. Frisk duft av eple og et godt maltpreg. Modning på gamle bourbon-fat som gir en varm tone av honning og en fin krydret ettersmak.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7320601	4804423	147944	70	40	408,74



SKOTTLAND
WHYTE & MACKAY SPECIAL BLEND

"Triple maturation" er hemmeligheten bak den prisbelønte smaken til Whyte & Mackay. Fokus ligger på å sørge for at ingen av whiskyene dominerer hverandre. Først velger de å lagre Single Malts fra to av de beste regionene – Highland og Speyside. Disse modnes mens kornwhiskyen utvikles separat. Whiskyene modnes på sherryfat.

Special Blend er en rik, rund whisky med innslag av honning og frukt. myke og rike munnfølelsen.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
4173401	1609320	110580	70	40	356,26

Corn



Mellow Corn er en unik og sjelden amerikansk mais-whiskey. Mellow Corn er laget på 90% mais og 10% maltet bygg og rug. Lagres 4 år på brukte fat. Tydelig maissmak, fyldig vanilje, tørket bananchips, røkt eik og en miks av nøtter. Som navnet antyder er Mellow Corn en svært myk whiskey, et resultat av det høye maisinnholdet og kombinert med 4 år på fat.

KENTUCKY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MELLOW CORN	7873601	4984878	147932	70	50	476,81

Rye



Kraftig rugwhiskey med dyp gyllenbrun farge. Aroma av tropisk frukt, dadler, sitrus, rug, karamell og tørket appelsinskall. En smaksrik og fyldig rugwhiskey med høy alkohol og delikat krydret smak med hint av kakao, kanel og nøtter. Lang krydret ettersmak.

USA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RITTENHOUSE RYE 100 PROOF	8031001	4009692	146743	70	50	581,66



Tradisjonen for rug-whiskey i Maryland strekker seg helt tilbake til midten av 1800-tallet. Soldater stasjonert i området fortsatte å foretrekke den lokale whiskeyen, selv etter krigens slutt, og den ble distribuert fra kyst til kyst. L. Winand & Brothers Distillery startet produksjonen av Pikesville Rye i 1895, men forbudstiden satte en bråstopp for den populære rug-whiskeyen. I 1936 startet produksjonen opp igjen under nye eiere. Resten er historie og Pikesville Rye er i dag den eldste rugwhiskyen fra Maryland. En klassiker som nekter å bli glemt.

USA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIKESVILLE STRAIGHT RYE 110 PROOF	14886901	4984514	147956	70	55	863,68



Heaven's Door Straight Rye Whiskey modnes 6 år på nybrente amerikanske eikefat. Her bryter de tradisjonen og lagrer whiskyen videre 6 måneder på fransk eik fra Vosges, og med denne unike og eiendommelige finishen får whiskey et bløtere og mer særegent preg enn mange andre ryes. En herlig smak av krydret rug og syrlig sitrus. Hint av ingefær, aprikos og hylleblomst. Bløt og vennlig finish med god ettersmak av appelsinskall, koriander og krydderier.

USA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HEAVEN'S DOOR STRAIGHT RYE WHISKEY	12588801	5758248		70	43	654,57



Dyp gyllen farge. Duft av vanilje og mint. Smak av eik, brunt sukker og karamell. God lengde på ettersmaken.

KENTUCKY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
EVAN WILLIAMS KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY	2002101	5169339	150187	70	43	396,50



Elijah Craig, small batch, er en premium Bourbon. Laget på 75% mais. Lagret mellom 8 og 12 år, bærer merket med samme navn som pastor Elija Craig, mannen som oppdaget metoden for å lage "Kentucky Bourbon".

KENTUCKY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ELIJAH CRAIG SMALL BATCH	7873501	4982849	146744	70	47	565,67



Larceny hvete-Bourbon er fra en eksklusiv samling av i underkant 200 fat og laget spesielt for å gjøre ære på grunnlegger John E. Fitzgerald og det historiske merkenavnet Old Fitzgerald.

Dyp mahogni farge. Duft fra ferskt brød, karamell, sjokolade og konfekt. Smak av karamell, honning og konfekt.

TENNESSEE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LARCENY WHEATED BOURBON	12328201	5725254	160007	70	47	557,65



Heaven's Door Straight Bourbon er destillert og modnet i minimum 6 år i Tennessee! For å bevare smakene fra lagringen er whiskyen flasketappet uten kjølefiltrering. Resultatet er en bløt vedvarende smak av vanilje, bakekrydderier og et mildt krydret lag av brente eikefat.

USA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HEAVEN'S DOOR BOURBON	13388901	5878632	160006	70	42	703,01



OLD FASHIONED

"Alle drinkers mor" blir den kalt. Antakelig en av de eldste drinkoppskriftene vi har, funnet opp i nødvendighet, men foredlet til en av de beste drinkopplevelsene du kan ha. Old Fashioned oppsummerer hele drinkhistorien i ett glass, der du kan prøve deg frem med forskjellige teknikker og ulikt innhold. Dette er Barekstens versjon.

INGREDIENSER

- 4 cl rug- eller bourbon
- 2 cl sukkerlake eller en sukkerbit
- 5 dråper Angostura Bitters

SLIK GJØR DU

Rør sammen alle ingrediensene i et røreglass eller rett i drinkglasset. Pynt med en appelsinzest.

Pisco



1615 Quebranta Pisco er destillert fra vin laget av lokale quebranta- druer, uten annet tilsatt. Druene har et naturlig høyt sukkerinnhold og tilstrekkelig naturlig gjærsopp på drueskallet. 1615 piscos er naturlige - ikke tilpasset på noen måte. Klar farge. Frisk duft av fersk frukt og sitrushint. Med luft i glasset kommer hint av pære. En moderat sødme. Rund og myk ettersmak.

PERU, VALLE DE PISCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PISCO 1615 QUEBRANTA PURO	7653901	5633797	156227	70	42	453,00



Lys, klar og ren. Mild sitrus- og bananaroma. Varm behagelig smak med hint av grønt eple og med god bitter pecannøtt i finishen. I produksjon av Mosto Verde Quebranta går det med 12 kg druer for hver liter Pisco.

PERU, VALLE DE PISCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PISCO 1615 ITALIA MOSTO VERDE	14110301	6004600		70	42	537,68

Mezcal



100% Maguey Espadin. Dobbeltdestillert. Klassisk mezcal med myk røyksmak og fint balansert med sitrus- og blomstersmak av hibiskus.
"The perfect sipper".

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DANGEROUS DON JOVEN ESPADIN MEZCAL	14114102	6004626		50	45	447,30



Mezcal er det eldste desillerte brennevinet i Amerika. Nevnes ofte som "elixir of the Gods". Dangerous Don lages etter tradisjonell metode, men eier Thea Cummings ønsket å tilføe noe nytt og Mandarina gjør det med sin zest-sitrus-smak.

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DANGEROUS DON MANDARINA MEZCAL	14114002	6004618		50	48	491,55



De økologiske NaomQuie Kaffebønnene dyrkes bærekraftig av familien Mendoza Ramires i San Gabriel Mixtepec, ikke langt fra kysten i Oaxacan-provinsen. Dangerous Don Mezcal Café har en mild duft av pepper og et fint hint av kaffe og mørk sjokolade. En tøff smak av kaffe i anslaget som er med hele veien!

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DANGEROUS DON MEZCAL CAFÉ	14743302	6100184		50	48	491,55

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Blanco utgjør selve sjelen i Corralejos tequilaer, da det er denne tappingen som danner basen for alle de øvrige produktene. Tequila starter alltid med den ren klar gjæret most, og deretter fatlagres tequilaen avhengig av ønsket modningstid. Duft av rå agave med tydelige hint av sitrus og urter. Corralejo Blanco har en god balanse mellom fersk og destillert agave.

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TEQUILA CORRALEJO BLANCO	5718101	5416631	153462	70	38	497,55



Dobbeldestillert av fermentert agavemost. Reposado er modnet på amerikansk, fransk- og meksikansk eik, som gir et tydelig preg av fat, samtidig en mildt smaksbilde. Middels gyllen farge. Duft av destillert agave med friske hint av grapefrukt og lime. Bløt smak av sitrus med balanserte toner av vanillje.

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TEQUILA CORRALEJO REPOSADO	11163701	5416607	153496	70	38	533,84



12 måneders lagring på amerikansk-, franske- og meksikanske eikfat. Dyp gyllen farge. Duft av varm agave med myke toner av kaffe og nøtter. Silkebløt smak med tydelig smak av varm agave og hint av eik og røyk.

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TEQUILA CORRALEJO AÑEJO	1067301	5416623	153722	70	38	594,32



Trippel-destillert og 6 måneders lagring på amerikanske eikfat. Den første destilleringen gjøres i copper still, andre i kolonne still og tredje er igjen destillert i kobber still. Metoden gir en svært høy kvalitet, en "one-of-a-kind" tequila.

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TEQUILA CORRALEJO TRIPLE DESTILADO	11599801	5543103	155283	70	38	566,10



Corralejo 99,000 Horas er laget på 100 % Weber agave. Tradisjonell Charentais-metode. En prosess med dobbeldestillering med kolonne- og copper pot stills, og 18 måneder på amerikanske eikfat.

MEXICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TEQUILA CORRALEJO 99,000 HORAS AÑEJO	11337101	5496435		70	38	687,07



PALOMA

Mexicos kanskje mest populære drink, som stadig trer lenger ut av skyggen til Margarita. Forfriskende, kul og nydelig rosa - Paloma lages gjerne på blank tequila, men lett lagret Reposado fungerer også. I Mexico er den vanlig med brusen Jarrito, som etterhvert har funnet sitt internasjonale marked, men grapefruktjuice er vel så bra.

INGREDIENSER

- 4 cl tequila
- 2 cl rosa grapefruktjuice
- 1 cl ferskpresset limejuice
- 2 cl agave-sirup (evt. sukkerlake)
- sodavann

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker fylt med is. Rist til den er avkjølt. Sil over i et avkjølt longdrink-glass. Toppes med sodavann. Kan pyntes med en liten skive grapefrukt.

Chartreuse



Urter og krydder infuseres med brennevin på store eikefat. Gyllen farge. Bittersøt, med hint av ingefær og moden mango.

VOIRON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARTREUSE M.O.F	11061101	5777198	158468	70	45	593,99



Grønn Chartreuse har vært i produksjon siden 1764 med trolig uforandret oppskrift. Med en alkoholprosent på 55 % er Grønn Chartreuse en av de sterkeste likørene som finnes i markedet og den eneste med naturlig grønn farge. Tydelige duft av grønne urter, kamfer og tørket frukt. Sødmefull og konsentrert smak av grønne urter, røtter, timian og honning og med lite hint av lakris og laurbærblader i ettersmaken.

VOIRON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARTREUSE GRØNN 35 CL	2005502	5240783	149091	35	55	340,55
CHARTREUSE GRØNN 70 CL	8004068	5302757	151651	70	55	629,80



Gul Chartreuse ble introdusert til verden i 1838 og i sammen design som den tradisjonelle Grønn Chartreuse med "La Grande Chartreuse" merke. Gul Chartreuse har mildere komponenter av urter og er noe søtere enn Grønn Chartreuse. Fargen er naturlig og ingen tilsatte kunstige smaker eller konserveringsmidler.

VOIRON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARTREUSE GUL 35 CL	10848202	4064333	149092	35	43	300,51
CHARTREUSE GUL 70 CL	8004067	5241005	151644	70	40	541,67



Noix des Pères Chartreux er laget av grønne valnøtter som bløtlegges med eau-de-vin, deretter blandes det hele med avkok av planter, som bare Chartreuse-munkene vet oppskriften på! Likøren har en fyldig smak av urter- og valnøtt.

VOIRON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NOIX DES PERES	15602001	6276091		100	23%	453,64



Urtelikøren Gentiane er laget på røttene av søterot og destillat av sitron. Likøren har en fyldig duft og smak av krydder og urter, med en lett bittersøt ettersmak av sitrus.

VOIRON	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIQUEUR DE GENTIANE	15602101	6276083		100	22,7%	477,85



THE LAST WORD

En populær drink på privatklubben Detroit Athletic Club under forbudstiden, og som ble gjort viden kjent av vaudeville-artisten Frank Fogarty og hans standup-rutine. Gikk deretter i glemmeboken, før den dukket opp i Murray Stensons Zig Zag Cafe i Seattle i 2004. Med sin spesielle grønnfarge er dette en sur, søt og skarp opplevelse - om den balanseres riktig.

INGREDIENSER

- 2 cl gin
- 1 cl Chartreuse
- 1 cl Maraschino
- 1 cl ferskpresset limejuice
- kirsebær

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker med isbiter. Rist til den er godt kjølt. Sil over i et avkjølt coupe-glass. Pynt eventuelt med et kirsebær.



The Last Word

TOAST GROUP har ingrediensene.

toastgroup.no

*ta gjerne noen dråper med
angostura bitters.*





Maraschino har klar farge. Duft av Marasca-distillat, med intens aroma av kirsebær og balansert fin struktur. Bløt, samtidig fast. En sødmefull rund likør med overraskende lang aromatisk finish.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO MARASCHINO	627302	1147065	145365	50	32	294,51



Triplum triple sec er laget etter en oppskrift fra 1850-tallet. Navnet «Triple sec» kommer av at de bruker skall fra tre typer sitrusfrukter. Urtene og appelsinskallet gir destillatet en unik aroma, deretter lagres destillatet 6 måneder på fat laget av ask.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO TRIPLUM TRIPLE SEC	4311301	1147263	145362	70	39	364,43



En verdenskjent likør som stammer fra en eldgammel tradisjon i sør-Italia. Limoncello er intens gul og har en kraftig aroma av modne sitroner. Rund harmonisk smak, en behagelig munnfølelse av fersk sitron.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO LIMONCELLO	1170602	1160308	145366	50	27	222,00



Cherry Sangue Morlacco er en likør av kirsebærbrennevin. Intens duft og smak av kirsebær. Rund og fyldig likør som passer ypperlig med sjokolade og utmerket i cocktails.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO CHERRY "SANGUE MORLACCO"	8272601	5042007	147939	70	30	356,80



Amaretto er en klassisk likør med aroma av mandel og vanilje. En fløyelsmyk rund smak av mandel.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO AMARETTO DI SASCHIRA	8008141	5859038	147938	50	24	226,24



Sambuca er en søt og samtidig sterk likør som inneholder viktige oljer fra dampdestillering av stjerneanis som løses opp i ren alkohol og deretter tilsettes et konsentrat av sukker og andre naturlige urter.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO SAMBUCA DEI CESARI	29101	584458	145363	70	38	340,18
LUXARDO SAMBUCA DEI CESARI	29102	1147248	145364	50	38	261,89



Passione Nera er en variant av den tradisjonelle Sambuca dei Cesari Luxardo. Lillasort farge. Tydelig duft og smak av stjerneanis, kombinert med et mykt krydderhint av kardemomme og koriander.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO SAMBUCA PASSIONE NERA	9568201	2506368	147952	70	38	360,45

1821 200 2021
LUXARDO



LUXARDO
ZARA

Likør



Kirsch er et rent kirsebærdestillat. Duft og smak av raffinert og presis kirsebær og med en fin, bitter mandelsmak i ettersmaken som kommer fra kirsebærstenene.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO KIRSCH	7912804	1177369	147939	20	38	155,53



Luxardo Espresso Liqueur er en tradisjonell likør, hvor naturlig brennevin tilsettes knuste kaffebønner av kvalitet fra Brasil, Colombia og Kenya. Maserasjontiden er tretti dager. Dyp brun farge. Tydelig duft og smak av arabicakaffe og hint av sjokolade.

PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO ESPRESSO ITALIAN COFFEE LIQUEUR	5571901	5777230	160033	70	27	308,56

Bitter



En balansert drikk av urter, røtter og sitrusfrukter. Lys orange farge. Fruktig duft, med dominerende appelsinaroma. Rund, harmonisk og søt appelsinkarakteren med en god bitter ettersmak. Den milde alkoholprosenten gjør Aperitivo til en utmerket miks i fruktjuicer, vin og musserende vin, eller i en forfriskende spritz.

ITALIA, PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO APERITIVO	5314801	4984977	147922	70	11	180,18



Fruktig duft av bitre og søte appelsiner, hint av krydder og urter. Rund og myk smak av sitrus med en behagelig bitter ettersmak, som kommer fra malurten som blandes inn mot slutten av destilleringsprosessen. Malurt (Roman Absinth) hever smak og farge. Passer i klassiske drinker som Negroni Bianco og Paloma Bianco.

ITALIA, PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO BITTER BIANCO	8067601	4995817	148026	70	30	304,38



Duft fra kinin og laurbærblad, sitrontimian og skog. Hint av krydder. Tydelig smak av urter og kinin. Balansert bitter med søtlig sirup og appelsinskall. Mild, samtidig bitter ettersmak. Passer til mange klassiske cocktails, som American, Negroni, eller bar over is som en aperitif.

ITALIA, PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO BITTER ROSSO	5315001	5875190	159989	70	25	272,34



Sterk bitter FERNET. Luxardo Fernet går gjennom en lang infusjon av forskjellige typer urter og krydder, som lakris, kardemomme, gentian (søterotfamilien) og safran. Mørk brun farge. Tydelig smak av gentian og lakris. Mild mentol. Tørr og bitter ettersmak med urter, safran og mynte.

ITALIA, PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO FERNET	13389001	5874938		70		368,42



Tydelig duft av marascino og krydder. Smak av sitrusfrukt og roseblader, friske urter, med mild smak av pepper. Marascino kirsebær fermenteres og blandes sammen med nøytralt brennevin, sukker, urter og krydder.

ITALIA, PADOVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LUXARDO ANTICO	13447801	5895321		70		272,77



ARTIKKELNR. 8005800

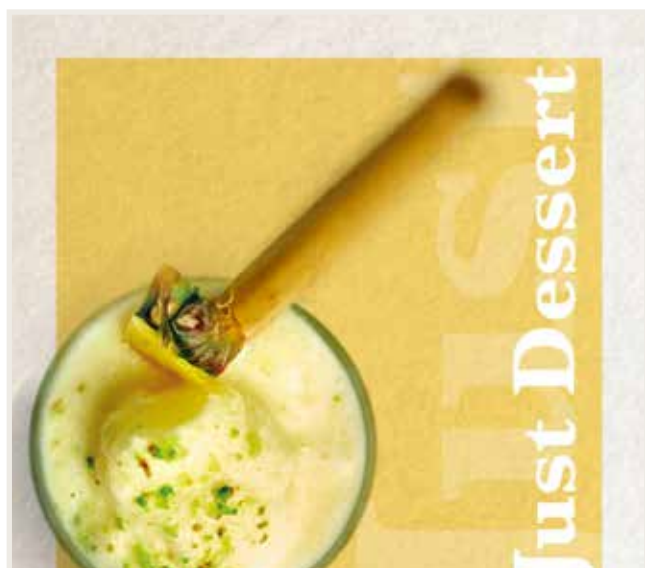
EPD-NR. 5758503

VEIL. HORECAPRIS 75,76

Glasset er på 400 g inneholder 50/50 bær og maraschinosirup.

Inneholder ikke tykning- og konserveringsmiddel, ei heller farge. Den mørkerøde fargen er naturlig. Luxardo er nøye med å avslutte pastauriseringen og garanterer 3 år holdbarhet. 12 glass/kasse.

Den gode smaken kommer fra den samme maraschinosirupen som Luxardo lager sin "Sangue Morlacco" likør med. Rik duft og smak av syltet kirsebær og med hint av brente mandler, som man også kjenner igjen i amaretto-likøren.



Norge



Bareksten Blåbærlikør har en frisk smak av blåbær og sitrus. Nytes gjerne alene eller i en forfriskende drink!

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN BLÅBÆRLIKØR	13096602	6181432		50		218,75



Likøren har en flott hyllebloomstkarakter og noe sitrus. Nytes gjerne alene eller i en forfriskende drink!

VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BAREKSTEN HYLLEBLOMSTLIKØR	13096502			50		218,75

Danmark



Anthon Berg kremlikør har sitt opphav fra den ikoniske danske marsipansjokolade. Jamaica rom og kremfløte forent til en fyldig kremlikør med smak av marsipan, mørk sjokolade og fløte.

ANTHON BERG CREAM	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
	12148502	5652391	147953	50	17	250,67

Irland



Fargen er lys melkesjokolade. Kremet konsistens. Duft og smak av kaffe, lys sjokolade og salt karamell. Nytes bar, gjerne med isbiter. Prøv en nydelig coffee-shake ved å kjøre O'Mara's i blender med vaniljeis.

O'MARA'S COUNTRY CREAM SALTED CARAMEL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
	10836101	5341334	160113	75	14,5	196,55



O'Mara's Irish Country Cream er produsert av Pat O'Mara i Irland. Her er de kjent for førsteklases råvarer enten vi snakker om melkeprodukter eller alkohol. Fargen er lys melkesjokolade. Kremet konsistens. Duft og smak av lys sjokolade, karamell og noe kanel. Nytes bar og gjerne med isbiter, til eller i kaffen med litt krem på toppen eller i en coffee-shake ved å kjøre O'Mara's i blender sammen med vaniljeis og kaffe.

O'MARA'S IRISH COUNTRY CREAM	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
	5910401	2153641	124617	75	13,9	180,44

Nederland



Smaken er frisk, søt og litt syrlig, med en litt krydret ettersmak.

Serveres avkjølt – over isbiter eller med bobler – tonic, prosecco eller farris, i en frisk drink eller spennende cocktail. Prøv en Carrot Spritzer eller Carrot Daquiri! Den har også mange kulinariske bruksområder.

WENNEKER 24 CARROT	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
	14743401	6100200		70	24	316,76



WENNEKER BLUE CURAÇAO

En forfriskende likør som fra Wennekers egen oppskrift på curaçao-destillat. Den blå klare fargen gjør Blue Curaçao til en populær og uunnværlig del i mange cocktails. Også on-the-rocks eller i en long-drink med appelsinjuice eller lemonade-Blue-Curaçao er svært smakfullt.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1121601	6004550		70	20	256,47



WENNEKER CRÈME DE CASSIS

En svært søt og konsentrert solbærlikør, er en viktig ingrediens, som gir den berømte "Kir Royal" smaken! I tillegg er den et flott element i mange andre cocktails og long-drinks.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14085701	6004592		70	15	228,48



WENNEKER STRAWBERRY

Konsentrert jordbær juice og en tradisjonell jordbærekstrakt er hovedingrediens i denne spesielle, fruktige og populære likøren. Wenneker Strawberry tilbyr uante muligheter i cocktails. Prøv likøren on-the-rocks eller på is krem og andre desserter.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1122101	6004584		70	15	228,48



WENNEKER CRÈME DE BANANES

Søt, delikat bananlikør med hint av vanilje. Som alle de andre Wenneker-likørene er bananlikøren svært smakfull on-the-rocks og i cocktails og long-drink. Passer også som ingrediens i mange desserter.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1121801	6004568		70	20	256,47



WENNEKER ROYAL PEACH

Wenneker Royal Peach er klar og forfriskende likør. En overraskende fløyelsmyk ferskensmak. Likøren kan brukes til mangt: helles over den kjente "Peach Melba" iskremen, som aperitif eller digestive, on-the-rocks eller i en cocktail. *A perfect mixer!*

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1122001	6004576		70	20	256,47



WENNEKER MELON

Wenneker Melon er en delikat likør med fyldig smak av moden melon. Den særs fruktige aroma gir en sommerlig følelse og likøren er ideel i tropiske drinker eller i delikate fruktsalater med iskrem. *A perfect mixer.*

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
3524001			70	20	256,47



WENNEKER SOUR APPLE

Wenneker Sour Apple smaker av friskt syrlig Granny Smith eple. Den syrlige smaken gjør seg godt sammen søt frukt, som ingrediens i cocktails og som en ingrediens i salatdressing.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1121501	6004543		70	15	228,48



Lys gylden. Duft av plommer og pærer, delikat fatpreg, med floral undertone og hint av sitrus. En elegant, frisk og fyldig ettersmak.

FRANKRIKE, FINS BOIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
COGNAC LEYRAT FINE COGNAC VS SINGLE ESTATE	9346201	2475655	129956	70	40	445,03



Minimum 6 års fatlagrng. Middels gyllen. Duft og smak av plommer og pærer med hint av friske druer. Aromaen utvikler seg med toner av fat og hint av sitrus og kakao. Lang ettersmak og med god fylde.

FRANKRIKE, FINS BOIS	Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
COGNAC LEYRAT TRÈS VIEUX	8015901	1999416	123948	70	40	497,46



Middels gyllen farge. Første duft av krydder og fat, deretter åpner det seg varme aromaer av akasie-honning og kandisert appelsinskall. Fint hint av søt ingefær og muskat. Behagelig munnfølelse. Silkernyk, samtidig flott fyldig smak. Ettersmak av mild vanilie og brioche.

FRANKRIKE, FINS BOIS	Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
COGNAC LEYRAT XO HORS D'AGE	820301	5948302		70	40	642,62



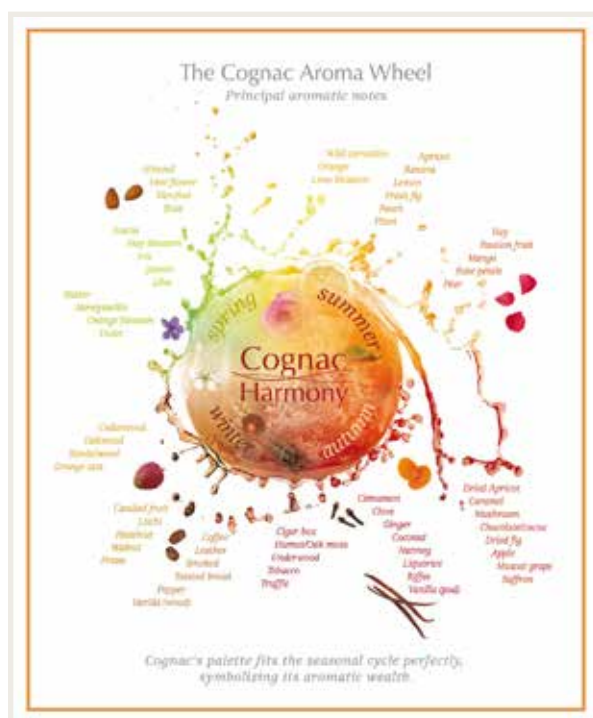
Middels gyllen. Meget konsentrert duft med antydning av urter og krydder, toner av eik, pære og lyng. Stor fylde i smaken med flott frukt og antydning av blomster. Lang, rund ettersmak med et balansert eikepreg og hint av skog. Flott råvarepreg.

FRANKRIKE, FINS BOIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
COGNAC LEYRAT AGED 8 YEARS	5817801	2175925	123949	70	40	662,78



XO Elite – erketypisk konjakk fra Fins Bois-porteføljen hos Cognac Leyrat. Duft av lær og bakt stenfrukt, krydder og kanel. Smak av bakt eple, krydder, tørket fersken og med en flott fetsstruktur.

FRANKRIKE, FINS BOIS	Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
COGNAC LEYRAT XO ELITE	5468801	4643458	147947	70	40	1275,70



Cognac



HINE Rare VSOP er en blend av 25 Grand- og Fine- champagne cognacer. 4,5 år på fat før tapping på flaske. Fint eikepreg og god fylde. Har hint av jasmin, akasieblomst og vanilje. Den er bløt og myk, med flott frukt, og en ren, lang ettersmak.

FRANKRIKE, GRANDE CHAMPAGNE
HINE RARE VSOP

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
647901	2175719	112009	70	40	686,97



HINE Antique XO, er en blend av 40 forskjellige cognacer. Fargen er lys og delikat. Aroma med hint av krydder, vanilje, lakris og hint av sjokolade og bakt eple. Den er fløyelsryk, kraftig og fyldig på smak. Meget elegant.

FRANKRIKE, GRANDE CHAMPAGNE
HINE ANTIQUE XO PREMIER CRU

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
441101	4009767	150436	70	40	1708,94

Calvados



Middels gyllen farge. Livlig og kompleks duft av pære, mandel, kirsebærsten, karamelliserte hassel- og peanøttcrunch. Fyldig og rik munnfølelse med flott struktur og god lengde.

FRANKRIKE, NORMANDIE, DOMFRONTAIS
COMTE LOUIS DE LAURISTON RESERVE

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14886801	6212310		70	42	501,39



Lagret mer enn 4 år på gamle franske eikefat. Fatlagring gir kompleksitet og runder av calvadosen til en silkemyk opplevelse. Lys ravgul. Rik, fruktig duft og smak av eple, pære og vanilje. God fylde med en lang kompleks ettersmak.

FRANKRIKE, NORMANDIE, DOMFRONTAIS
COMTE LOUIS DE LAURISTON VSOP

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14886701	6212302		70	40	553,81

Armagnac



Château Laubade lagrer sin XO opptil det dobbelte enn hva kravet er i appellasjonen. XO Laubade lagres fra 15 og opp til 25 år på fransk eik. Middels ravgul farge. Elegant aroma av appelsinskall, kanel, lær og krydder. Rik og lang ettersmak!

FRANKRIKE, ARMAGNAC
CHATEAU DE LAUBADE XO

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12145401	5664438	157184	70	40	501,48



En klar, klassisk grappa uten fatlagring. Frisk aroma med litt mandarin og florale toner. Elegant og harmonisk. Berta er kjent som verdens beste grappaprodusent og lager denne blanke grappaen på pomace fra Barberadruer. Grappaen lagres 3-6 mnd på ståltank før tapping. Bertas topp moderne destilleri ligger i Mombaruzzo i Piemonte og produsenten lager grappa av mange ulike druer og med utallige typer lagring på ulike fat.

ITALIA, PIEMONTE

DISTILLERIE BERTA GRAPPA NIBBIO

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1666001	4323812		70	40	541,81



Laget på 100% Barbera pomace fra de beste vinprodusentene i området. Åtte års fatlagring på ulike fattyper. Aroma av syrlige kirsebær, skogsbær, sjokolade og vanilje, krydder og sigarboks. En kompleks og harmonisk grappa med lang ettersmak. Kvaliteten på det ferdige produktet avgjøres av kvaliteten og ferskheten på pomacen som brukes i destilleringen. Berta har utviklet et unikt system hvor vinprodusentene de samarbeider med sender sine druerester i lufttette tanker for optimal kvalitet.

ITALIA, PIEMONTE

DISTILLERIE BERTA GRAPPA ROCCANIVO

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1666201	4324083		70	44	1090,07



Lys rav-farget grappa. Høy intensitet av milde krydderdufter. Moden og fløyelsaktig munnfølelse. En balansert god grappa med et fint fatpreg og med en lang og vedvarende ettersmak.

ITALIA, PIEMONTE

SIBONA "LA GRAPPA DI BAROLO"

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11751902	5598354		50	42	435,37



Lys rav-farget grappa. Høy intensitet av milde krydderdufter. Moden og fløyelsaktig munnfølelse. En balansert god grappa med et fint fatpreg og med en lang og vedvarende ettersmak.

ITALIA, PIEMONTE

SIBONA "GRAPPA RISERVA BOTTI DA SAUTERNES"

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14778402	6100176		50	44	479,59

Roccanivo

Roccanivo is the hill in Casalotto where it all began.

Our home, our story. A grappa made from Barbera, a strong and resistant grape variety which never surrenders to cold and hardship; intense marc, mellowed by eight years of ageing. A grappa which, like the best works of art, makes a deep impression: deep but delightful.



Bareksten Botanical Aquavit er karve- og anisdrevet og en fast "følgeurt" i Barekstens produkter er rosenrot som gir akevitten et floralt preg. Elegansen får man gjennom fatbruken fra ferske 250- og 500-liters Oloroso sherryfat, det gir en bløthet og fruktighet.

Passer glimrende til bruk i cocktails, som en avec, eller til mat.

NORGE, VESTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
Bareksten Botanical Aquavit	6859001	4993267	147591	70	40	376,84
Bareksten Botanical Aquavit	8007021	5753918		100	40	620,27



AQUAVIT OLD FASHIONED

Det er en slags gylden regel å ikke tukle med en oppskrift som fungerer perfekt, men også "ur-drinken" Old Fashioned har da forandret sine ingredienser og sin stil gjennom hundrer av år. En OF på akevitt skriver vår nasjonalsprit inn i en større global cocktail-tradisjon, og smaker aldeles utmerket.

INGREDIENSER

- 4 cl akevitt
- 1/2 ts sukker
- 3 dråper Angostura Bitters
- 1 ts vann
- appelsin

SLIK GJØR DU

Ha sukker og bitter i et glass. Tilsett deretter vann og rør til sukkeret er nesten oppløst. Fyll glasset med store isbiter og tilsett akevitt. Rør forsiktig for å blande ingrediensene. Riv appelsinskall over glasset, og pynt med skallet eller et cocktailbær.



AQUAVIT SOUR

Sour-familien har fått et nytt medlem, der akevitten tilfører en ny aromatisk opplevelse til denne klassiske favoritten. Som navnet tilsier er også Aquavit Sour på den syrlige siden, men med sukkerlake og bitter balanserer den akkurat på kante i min munn. Prøv den gjerne samme med nordisk mat, som for eksempel gravlaks.

INGREDIENSER

- 4 cl akevitt
- 4 cl sukkerlake
- 3 cl ferskpresset sitronjuice
- 1 cl ferskpresset appelsinjuice
- 1 stk eggehvite
- Angostura Bitters

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker sammen med isbitene. Tørshake for å få et større og mer stabilt skum. Sil over i et glass med nye isbiter. Riv litt appelsinskall over drinken. Hell noen dråper med Angostura Bitters på toppen.



GLITTER FISK DIAMOND

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11599701	5543095	155284	70	15	260,74



GLITTER FISK GOLD

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12653201	5758776	158470	70	15	260,74



GLITTER FISK RUBY

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13272801	5850342	155284	70	15	260,74



GLITTER FISK EMERALD

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14669501	6114086		70	15	260,74

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

GLITTER FISK

Golden Bulls Eye

- 4 cl. Glitter Fisk Gold
- 2 cl. lys rom
- 4 cl. ginger beer
- Is, appelsin spiral & frisk mynte

Hæld Glitter Fisk Gold og lys rom i et glas med is. Top op med ginger beer. Pynt med appelsin spiral og frisk mynte.



GLITTER FISK

Hugo

- 4 cl. Glitter Fisk Diamond
- 6 cl. mousserende vin (tør)
- Is, lime & frisk mynte

Hæld Glitter Fisk Diamond i et glas med is. Top op med mousserende vin. Pynt med frisk lime og mynte.



GLITTER FISK

Pink Glitter

- 4 cl. Glitter Fisk Diamond
- 4 cl. pink grape soda
- Kruet is, lime & frisk mynte

Hæld Glitter Fisk Diamond i et martinglas med kruet is. Top op med pink grape soda. Pynt med revet limeskal og mynte.



GLITTER FISK

Gold Digger

- 4 cl. Glitter Fisk Gold
- 2 cl. Red Bull
- 2 cl. Sure Fisk Sour Strawberry
- Is, friske jordbær & mynte

Hæld Glitter Fisk Gold i et glas med is og tilsæt Red Bull. Top op med Sure Fisk Sour Strawberry. Pynt med friske jordbær og mynte.





SOUR FISK SOUR ICE PEAR

Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
8271801	5100243	150840	70	15	228,48



SOUR FISK SOUR APPLE

Artikel -nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
2877001	4455101	142451	70	15	232,51



SOUR FISK SOUR COLA

Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
2877101	4455317	142452	70	15	232,51



SOUR FISK SOUR STRAWBERRY

Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
3724401	4544862	142534	70	15	232,51



SOUR FISK SOUR WATERMELON

Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7771501	4917357	147923	70	15	228,48



SOUR FISK PINK & BLACK

Artikel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11163501	5409255	153469	70	15	228,48





BLÅ GA-JOL

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5710801	1627801	119700	70	30	340,67



GRANAT ÆBLE GA-JOL

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
409801	2814515	133684	70	30	340,67

GRANAT ÆBLE GA-JOL

2877202	5826011	160771	50	16,4	214,39
---------	---------	--------	----	------	--------

GRANAT ÆBLE GA-JOL LITERSFLASKE

8011486	6215248		100	16,4	300,86
---------	---------	--	-----	------	--------



GUL GA-JOL SALT LAKRIS

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5577401	1393404	117848	70	30	340,67

GUL GA-JOL SALT LAKRIS

10831002	5312145		50	16,4	206,33
----------	---------	--	----	------	--------

GUL GA-JOL SALT LAKRIS LITERSFLASKE

15391001	6215230		100	16,4	300,86
----------	---------	--	-----	------	--------



SALTY FISK

Salty Fisk-shot har en balansert smak av salt og søt lakris. Serveres kjølig.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
15426301	6260350		70	30	316,48



FISK THE CLASSIC

Den originale FISK ® er en vodkabaserte shot med frisk smak av eukalyptus, mentol og lakris.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
873201	2974541	119258	70	30	324,54

FISK SPECIAL EDITION

5799402	1837319	121925	50	20	174,24
---------	---------	--------	----	----	--------



FISK PURE RAW

Fisk Pure Raw; rålakrislikør til alle lakrisvenner. Ren, rå og bløt lakrissmak!

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
8272101	5041934	147921	50	16,4	244,54



FISK PURE RAW MANGO

GIN & MANGO
Fisk Pure Raw Mango er en smakfull mango-drink, håndlaget. Originaloppskriften er fra 1999 - fersk mango-råvare modnet med premium gin.
READY TO SERVE

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14085801	6003065		70	16,4	252,61

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



OLD FASHIONED (AKEVITT)

Det er en slags gyllen regel å ikke tukle med en oppskrift som fungerer perfekt, men også "ur-drinken" Old Fashioned har da forandret sine ingredienser og sin stil gjennom hundrer av år. En OF på akevitt skriver vår nasjonalsprit inn i en større global cocktail-tradisjon, og smaker aldeles utmerket.

INGREDIENSER

- 4 cl akevitt
- 1/2 ts sukker
- 3 dråper Angostura Bitters
- 1 ts vann
- appelsin

SLIK GJØR DU

Ha sukker og bitter i et glass. Tilsett deretter vann og rør til sukkeret er nesten oppløst. Fyll glasset med store isbiter og tilsett akevitt. Rør forsiktig for å blande ingrediensene. Riv appelsinskall over glasset, og pynt med skallet eller et cocktailbær.



AQUAVIT SOUR

Sour-familien har fått et nytt medlem, der akevitten tilfører en ny aromatisk opplevelse til denne klassiske favoritten. Som navnet tilsier er også Aquavit Sour på den syrlige siden, men med sukkerlake og bitter balanserer den akkurat på kante i min munn. Prøv den gjerne samme med nordisk mat, som for eksempel gravlaks.

INGREDIENSER

- 4 cl akevitt
- 4 cl sukkerlake
- 3 cl ferskpresset sitronjuice
- 1 cl ferskpresset appelsinjuice
- 1 stk eggehvite
- Angostura Bitters

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker sammen med isbitene. Tørsshake for å få et større og mer stabilt skum. Sil over i et glass med nye isbiter. Riv litt appelsinskall over drinken. Hell noen dråper med Angostura Bitters på toppen.



HEMINGWAY DAIQUIRI

Nevnte jeg Hemingway og baren El Floridita i Havanna? Dette er oppskriften slik den amerikanske forfatteren ville ha sin Daiquiri. Uten sukker, men med litt maraschino, en syrlig kirsebærlikør som stammer fra Kroatia. Varianten går også under navnet Papa Doble.

INGREDIENSER

- 4 cl rom
- 1 cl grapefruktjuice
- 1 cl ferskpresset limejuice
- 1 ck maraschino

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker sammen med isbitene. Tørsshake for å få et større og mer stabilt skum. Sil over i et glass med nye isbiter. Riv litt appelsinskall over drinken. Hell noen dråper med Angostura Bitters på toppen.



PALOMA

Mexicos kanskje mest populære drink, som stadig trer lenger ut av skyggen til Margarita. Forfriskende, kul og nydelig rosa - Paloma lages gjerne på blank tequila, men lett lagret Reposado fungerer også. I Mexico er den vanlig med brusen Jarrito, som etterhvert har funnet sitt internasjonale marked, men grapefruktjuice er vel så bra.

INGREDIENSER

- 4 cl tequila
- 2 cl rosa grapefruktjuice
- 1 cl ferskpresset limejuice
- 2 cl agave-sirup (evt. sukkerlake)
- sodavann

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker fylt med is. Rist til den er avkjølt. Sil over i et avkjølt longdrink-glass. Toppes med sodavann.

Kan pyntes med en liten skive grapefrukt.



NEGRONI

Negroni ble til på Bar Casoni i Firenze, rundt 1920. Stamgjesten Grev Camillo Negroni ba om at hans Americano (Campari, søt vermut og soda) skulle lages med gin i stedet for soda. En klassiker var født.

INGREDIENSER

- 2-3 cl gin
- 2 cl Luxardo bitter rosso
- 2 cl rød vermut

SLIK GJØR DU

Blandes direkte i et whisky- eller vinglass sammen med isbiter. Rør godt og pynt med en sitron- eller appelsinskive. Topp eventuelt med en splæsj soda. Pynt med appelsinrest.



THE LAST WORD

En populær drink på privatklubben Detroit Athletic Club under forbudstiden, og som ble gjort viden kjent av vaudeville-artisten Frank Fogarty og hans standup-rutine. Gikk deretter i glemmeboken, før den dukket opp i Murray Stensons Zig Zag Cafe i Seattle i 2004. Med sin spesielle farge er dette en sur, søt og skarp opplevelse - om den balanseres riktig.

INGREDIENSER

- 2 cl gin
- 1 cl Chartreuse
- 1 cl Maraschino
- 1 cl ferskpresset limejuice
- kirsebær

SLIK GJØR DU

Hell alle ingrediensene i en shaker med isbiter. Rist til den er godt kjølt. Sil over i et avkjølt coupe-glass. Pynt eventuelt med et kirsebær.



ITALIA, PADOVA

LUXARDO APERITIVO

En balansert drikk av urter, røtter og sitrusfrukter. Lys orange farge. Fruktig duft, med dominerende appelsinaroma. Rund, harmonisk og søt appelsinkarakteren med en god bitter ettersmak. Den milde alkoholprosenten gjør Aperitivo til en utmerket miks i fruktjuicer, vin og musserende vin, eller i en forfriskende spritz.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5314801	4984977	147922	70	11	180,18



ITALIA, PADOVA

LUXARDO BITTER BIANCO

Fruktig duft av bitre og søte appelsiner, hint av krydder og urter. Rund og myk smak av sitrus med en behagelige bitter ettersmak, som kommer fra malurten som blandes inn mot slutten av destilleringsprosessen. Malurt (Roman Absinth) hever smak og farge. Passer i klassiske drinker som Negroni Bianco og Paloma Bianco.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
8067601	4995817	148026	70	30	304,38



ITALIA, PADOVA

LUXARDO BITTER ROSSO

Duft fra kinin og laurbærblad, sitrontimian og skog. Hint av krydder. Tydelig smak av urter og kinin. Balansert bitter med søtlig sirup og appelsinskall. Mild, samtidig bitter ettersmak. Passer til mange klassiske cocktails, som American, Negroni, eller bar over is som en aperitif.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5315001	5875190	159989	70	25	272,34



ITALIA, PADOVA

LUXARDO FERNET

Sterk bitter FERNET. Luxardo Fernet går gjennom en lang infusjon av forskjellige typer urter og krydder, som lakris, kardemomme, gentian (søterotfamilien) og safran. Mørk brun farge. Tydelig smak av gentian og lakris. Mild mentol. Tørr og bitter ettersmak med urter, safran og mynte.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13389001	5874938		70		368,42



ITALIA, PADOVA

LUXARDO ANTICO

Tydelig duft av marascino og krydder. Smak av sitrusfrukt og roseblader, friske urter, med mild smak av pepper. Marascino kirsebær fermenteres og blandes sammen med nøytralt brennevin, sukker, urter og krydder.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13447801	5895321		70		272,77



HORDALAND

Bareksten Illsint Absint

En klar Absint fra Bareksten med friskt preg av malurt og anis. En god følgesvenn hvis du skal lage klassiske cocktails.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
10196202	5140066		50	60	490,33



HORDALAND

Bareksten Herbal Bitter

Lys grøngul farge. Sval, nyansert og balsamisk bitter med preg av tørket urt, sitrus, kvae, barnål og skog. Nyansert med ørlite sødme og fin bitterhet.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12077702	5646823		50	35	290,71



VESTLAND

Bareksten Rhubarb Bitter

Aroma med preg av rabarbra og svale urter med innslag av sitrus. Benyttes i cocktails eller i gin tonics.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7872203	5053947		10	44	125,17



VESTLAND

Bareksten Old Fashioned Bitter

Fruktig og sammensatt aroma preget av røde bær, urter og krydder. Bitter med god fylde, ørlite sødme og konsentrert preg av røde bær, urter og krydder.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
7872303	5053954		10	44	125,17

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2023 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



TRINIDAD & TOBAGO
ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

Angostura® aromatic bitter er ikke bitter når den blir tilsatt i mat og drikke, den har evnen til å binde sammen smaker. Den er med på å forsterke smaker og får det beste ut av råvarene uten å ødelegge for de autentiske smakene.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
19604	439976	130970	20	44,7	224,21



TRINIDAD & TOBAGO
ANGOSTURA ORANGE BITTERS

Angostura® orange bitters er laget av lokale urter og skall fra solmodne appelsiner på Trinidad. Appelsinene håndplukkes og de høstes kun innenfor regntiden for å sikre optimal friskhet og smak i skallet. Fylldig og kompleks smak av appelsinskall og eksotiske urter.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5096703	2764686	133782	10	28	151,96



TRINIDAD & TOBAGO
ANGOSTURA COCOA BITTERS

Cocoa bitters får frem tydelig smak av rik, bitter sjokolade, nøttekaramell og aromatiske urter. Cocoa bitters blandes best til lagrede typer brennevin, som søt vermouth, brandy, cognac eller tequila.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12373903	5708631	157170	10	48	167,96

ANGOSTURA
aromatic bitters

The Essential Ingredient

In a class of their own, ANGOSTURA® bitters are the essential ingredient in some of the world's most famous and best loved drinks.