



Karibisches Flair made in Austria

Gegründet wurde Old Judge Spirits im Jahr 2011 nach einem zehnmonatigen Aufenthalt des Gründers Markus Altrichter auf der Karibik-Insel Barbados. Von Land, Leuten und Kulinarik inspiriert, machte es sich der ehemalige Barkeeper gemeinsam mit Mitgründerin Julia Kub zur Aufgabe, den dort so beliebten Gewürzlikör Falernum auch auf dem mitteleuropäischen Markt anzubieten. Das Ergebnis ist eine in Österreich produzierte authentische Geschmacksreise in die atemberaubende Welt der Karibik.



PORNSTAR MARTINI

4cl OLD JUDGE ALOHA FASSIONOLA
4cl Chopin Vodka
1cl Passion Fruit Juice
1cl Vanillesirup
Shot Champagner Palmer

Alle Zutaten außer dem Champagner mit Eis in einen Shaker geben und ordentlich shaken. In eine gefrostete Coupette doppelt abseihen und mit einem Shot Champagner aufgießen oder extra dazu reichen.

CORN N'OIL

5cl Ron Kawama Rum
3cl OLD JUDGE FALERNUM
2cl Limettensaft
5 Spritzer Angostura Bitters

Alle Zutaten zusammen auf Eis rühren und in einen Tumbler auf frisches Eis abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.



Aloha Fassionola

Aloha Fassionola besticht durch seine leuchtend rote Farbe dank der verwendeten natürlichen Hibiskusblüten. Geschmacklich im Vordergrund steht die tropische Passionsfrucht, welche perfekt mit Noten von Ananas, Mango und weiteren exotischen Aromen kombiniert wird.

Wie einzigartig das Getränk ist, zeigt sich mitunter daran, dass der in der Welt der Karibik- und Tiki-Cocktails gebräuchliche Sirup Fassionola aktuell von keinem anderen Hersteller in Europa produziert wird.

Mit nur 14% Alkohol eignet sich Aloha Fassionola zum Pur trinken oder als Zutat in Cocktails.



OLD JUDGE FALERNUM

Old Judge Falernum ist ein zeitloser Klassiker, der aus zwei sorgfältig ausgewählten Rumsorten aus Barbados geblendet wird. Hier entfaltet sich eine fein ausbalancierte Aromen-Kombination aus zehn besonderen Zutaten.

Neben österreichischem Hochquellwasser – dem wichtigsten Bestandteil – finden sich im Old Judge Falernum unter anderem auch Noten von indonesischem Ingwer, Gewürznelken aus Mauritius, Limetten aus Brasilien und jamaikanischem Piment.

Das Ergebnis ist ein vielseitig einsetzbarer Likör, welcher unabdingbarer Bestandteil vieler legendärer Karibik- und Tiki-Cocktails ist.





EGGERS & FRANKE
Handelsgesellschaft mbH
Wienerbergstraße 7, A-1100 Wien


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

Telefon: +43 1 361 4000
Bestellfax: +43 1 361 4000-99
E-Mail: office@egfra.at

 EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE

www.egfra.at