

COCKTAILKASSEN INDEHOLDER:

PEARLFISHER COCKTAIL SIRUP MED MANGO & VANILLA

EN COCKTAILSIRUP MED EN KRYDRET DUFT OG SØDMEFULD SMAG AF MANGO, JUSTERET MED FRISK LIME. UUNDVÆRLIG TIL GIN HASS MEN OGSÅ FANTASTISK SAMMEN MED KOLD HVIDVIN TIL EN VELKOMSTDRIK.

PEARLFISHER COCKTAIL MED VODKA, RABARBER & HIBISCUS

EN BALANCERET COCKTAIL MED SYRLIGE RABARBER, KOMBINERET MED DELIKAT AROMATISK HIBISCUS, SØDLIG & FRISK CITRUSMAG FRA CITRONGRÆSSET OG SMÅ NOTER AF LAKRIDS FRA STJERNEANIS.

FOXYMAN GIN MED CITRONGRÆS + LIMEBLADE

EN FORFRISKENDE & KAREKTERISTISK CITRUS GIN MED LIME & CITRON KRYDRET MED DE AROMATISKE LIMEBLADE & DEN TROPISKE GRÆSART CITRONGRÆS. EN PIKANT CITRUSRIG AROMA MED EN BEHAGELIG EFTERSMAG. BRUG DEN I EN KLASISK G&T ELLER I DE POPULÆRE COCKTAILS TOM COLLINS, WHITE LADY ELLER SINGAPORE GIN SLING.

PEARLFISHER COCKTAIL MED GIN, STIKKELSBÆR & HYLDEBLOMST

KOMBINATIONEN AF DEN ENEBÆRKRYDREDE GIN, DEN KRAFTIGE INGEFÆR OG DE AROMATISKE HYLDEBLOMSTER, GIVER EN BALANCERET SØD /SYRLIG COCKTAIL MED NOTER AF STIKKELSBÆR, ROSMARIN & CITRUS.

FEVER-TREE LEMON TONIC WATER

VED AT KOMBINERE DE FINESTE SICILIANSKE CITRONER MED KILDEVAND OG KININ AF HØJESTE KVALITET FRA FEBERTRÆERNE I CONGO, HAR VI SKABT EN DELIKAT LEMON TONIC WATER MED EN AUTENTISK OG FORFRISKENDE SMAG OG AROMA.

NELLY'S BRÆNDE MANDLER MED GIN, SALT & CITRON

BRÆNDE MANDLER ER EN VASKEÆGTE JULEKLASSIKER, DER HOLDER ÅR EFTER ÅR. DE BÅDE SMAGER OG DUFTER AF JUL, SÅ DET BRAGER, PRÆCIS SOM JEG HUSKER DEM HOS MIN GAMLE MORMOR NELLY TOMINE.



COCKTAILKASSEN

Pearlfisher
Cocktail

FoxyMan
Citrus Gin

Pearlfisher
Cocktail sirup
med mango
+ vanille

Pearlfisher
Cocktail

Fever-Tree
Tonic Water

Nelly's brændte
mandler med gin,
salt & citron

// PRIS: 400 ESKL. MOMS //

VARENØ.: 41106

Indhold: ❶ PEARLFISHER MANGOSIRUP // ❷ PEARLFISHER COCKTAIL VODKA, RABARBER & HIBISCUS //

❸ FOXYMAN CITRUS GIN // ❹ PEARLFISHER COCKTAIL GIN, STIKELSØR & HYLDEBLØMST //

❺ FEVERTREE INDIAN TONIC // ❻ NELLYS BRÆNDLER MANDLER, GIN, CITRUS & SYDESALT

GINKASSEN INDEHOLDER:

DEER & DOE KIRSEBÆRGIN

EN KRYDRET GIN MED STOR KIRSEBÆRSMAG, EN SØDLIG FRUGT MED EN LILLE MANDELSMAG FRA KIRSEBÆRSTENENE OG DISKRETE NOTER AF APPELSINSKAL. BRUG DEN SAMMEN MED EN GOD TONIC, TIL DEN POPULÆRE COCKTAIL SINGAPORE GIN SLING ELLER EN MERRY CHERRY CHRISTMAS G&T. 2 CL KIRSEBÆR GIN, 4 CL KIRSEBÆRSIRUP & 10 CL TONIC.

FOXYMAN GIN MED CITRONGRÆS + LIMEBLADE

EN FORFRISKENDE & KARAKTERISTISK CITRUS GIN MED LIME & CITRON KRYDRET MED DE AROMATISKE LIMEBLADE & DEN TROPISKE GRÆSART CITRONGRÆS. EN PIKANT CITRUSRIG AROMA MED EN BEHAGELIG EFTERSMAG. BRUG DEN I EN KLASSISK G&T ELLER I DE POPULÆRE COCKTAILS TOM COLLINS, WHITE LADY ELLER SINGAPORE GIN SLING.

PEARLFISHER COCKTAIL SIRUP MED MANGO & VANILLA

EN COCKTAILSIRUP MED EN KRYDRET DUFT OG SØDMEFULD SMAG AF MANGO, JUSTERET MED FRISK LIME. UUNDVÆRLIG TIL GIN HASS MEN OGSÅ FANTASTISK SAMMEN MED KOLD HVIDVIN TIL EN VELKOMSTDRIK.

PEARLFISHER COCKTAIL SIRUP MED CITRON & CITRONGRÆS

KOMBINATIONEN AF CITRON, LIMEBLADE OG CITRONGRÆS GIVER EN SØD SYRLIG SIRUP DER ER HELT UUNDVÆRLIG NÅR DU ER VILD MED AT LAVE COCKTAILS.

FEVER-TREE LEMON TONIC WATER

VED AT KOMBINERE DE FINESTE SICILIANSKE CITRONER MED KILDEVAND OG KININ AF HØJESTE KVALITET FRA FEBERTRÆERNE I CONGO, HAR VI SKABT EN DELIKAT LEMON TONIC WATER MED EN AUTENTISK OG FORFRISKENDE SMAG OG AROMA.

FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER

VED AT BLANDE FABELAGTIGE BOTANISKE OLIER MED KILDEVAND OG DEN HØJESTE KVALITET KININ FRA 'FEVER TRÆER' I DET ØSTLIGE CONGO, HAR FEBER-TREE FÅET SKABT EN NATURLIG OG PRISVINDENDE TONIC MED EN UNIK REN OG FORFRISKENDE SMAG OG AROMA..



GINKASSEN

noor
mann
FOODLAB



// PRIS: 400 EKSKL. MOMS //

VAREN.R.: 41107

Indhold: 1 FOXYMAN KIRSEBÆR GIN // 2 FOXYMAN CITRUS GIN // 3 PEARLFISHER MANGOSIRUP //
4 PEARLFISHER CITRUSSIRUP // 5 FEVERTREE LEMON TONIC, 2 STK. // 6 FEVERTREE INDIAN TONIC, 2 STK.

ROMKASSEN INDEHOLDER:

NIMBUS ROM SHERRY CASK

KLASSISK MØRK ROM MED SMAG AF EKSTOTISK FRUGT & ET HINT AF INGEFÆR. SMAGER FANTASTISK I DE KLASSISKE DRINKS DARK & STORMY, CUBA LIBRE ELLER PRESIDENTE. PRØV DEN OGSÅ MED COLA TIL EN ROM & COLA MED EN LIMETWIST.

NIMBUS KAFFELIKØR

SMAGER FANTASTISK SOM AVEC MED MASSER AF IS, SOM LEDSAGER TIL TIRAMISU ELLER ANDEN TUNG DESSERT, GERNE MED CHOKOLADE. DEN ER LIGELEDES OPLAGT TIL DE KLASSISKE DRINKS, WHITE RUSSIAN OG ESPRESSO MARTINI. PRØV DEN OGSÅ TIL EN KAFFE GÆT.

GALVANINA ORGANIC BIO COLA

GALVANINA HAR SKABT DENNE FANTASTISKE NYFORTOLKNING AF DEN TRADITIONELLE COLA. COLAEN ER SELVFØLGELIG ØKOLOGISK OG UDEN TILSÆTNING AF KUNSTIG SMAG ELLER FÆRVESTOFFER. COLAEN ER EN STOR NYDELSE OG DEN PERFEKTE FØLGESVEND TIL ENHVER TID PÅ DAGEN. COLAEN ER TILSAT NATURLIG KULSYRE, HVILKET BETYDER, AT DENS BOBLLENDE FRISKHED VARER I LÆNGERE TID. DRIKKEN ER FORFRISKENDE OG LÆSKENDE PÅ EGEN HÅND, MEN ER NATURLIGVIS OGSÅ EN FREMRAGENDE MIXER. VI ANBEFALER COLAEN TIL MØRK SPIRITUS. KAN MED FORDEL ANVENDES TIL KLASSISKE COCKTAILS OG LONG DRINKS.

GALVANINA ORGANIC FRUIT GINGER BEER

DENNE ØKOLOGISKE INGEFÆRØL FRA GALVANINA ER SIMPELTHEN EN EKSPLOSIV SMAGSOPELEVELSE. SJÆLDENT KAN MAN SMAGE SÅ POTENT EN INGEFÆRDRIK. FOR AT TILBYDE EN FULDENDT OPLEVELSE HAR GALVANINA TILSAT CITRONGRÆS. DETTE FORNEMMER MAN TYDELIG I AROMAEN, DER FÅR EN GENKENDELIG CITRUSDUFT. KENDETEGNET FOR DENNE INGEFÆRØL ER DENS FRISKE ANTRIT, OG DERNÆST EN KRYDRET EFTERSMAG, DER VARER VED. GALVANINA GINGER BEER ER FREMRAGENDE FOR SIG SELV, MEN KOMMER DOG VIRKELIG TIL SIN RET SOM MIXER TIL KLASSISKE COCKTAILS ELLER CARIBBEAN-STYLE DRINKS.

NELLY'S BRÆNDTE MANDLER

BRÆNDTE MANDLER ER EN VASKEÆGTE JULEKLASSIKER, DER HOLDER ÅR EFTER ÅR. DE BÅDE SMAGER OG DUFTER AF JUL, SÅ DET BRAGER, PRÆCIS SOM JEG HUSKER DEM HOS MIN GAMLE MORMOR NELLY TOMINE.



ROMKASSEN

noor
mann
FOODLAB

Galvanina
Ginger Beer



Nimbus
Sherry Cask



Nimbus
Kaffeikør



Galvanina
Bio Cola

Nelly's
brændte
mandler



// PRIS: 400 ESKL. MOMS //

VAREN.R.: 41108

Indhold: ① NIMBUS ROM, SHERRY CASK // ② NIMBUS KAFFELIKØR // ③ GALVANINA COLA //
④ GALVANINA GINGER BEER // ⑤ NELLY'S BRÆNDE MANDLER, GIN, CITRUS & SYDESALT

SPRITZKASSEN INDEHOLDER:

BARKHOLT APERITIVO MED RABARBER, JORDBÆR & BLODAPPELSIN

BARKHOLT APERITIVO PASSER PERFEKT SOM VELKOMSTDRINK ELLER TIL AT NYDE PÅ TERRASSEN, ENTEN ON THE ROCKS ELLER MED EN GOD TONIC. PRØV DEN OGSÅ SOM EN KLASSISK SPRITZ. LET BITTER OG FORFRISKENDE APERITIVO AF AROMATISKE BLODAPPELSINER, SYRLIGE RABARBER, SØDMEFULDE JORDBÆR OG ET SMAGSKALEJDOSKOP AF UDVALGTE BOTANICALS.

FOXYMAN GIN MED CITRONGRÆS + LIMEBLADE

EN FORFRISKENDE & KARRIERISTISK CITRUS GIN MED LIME & CITRON KRYDRET MED DE AROMATISKE LIMEBLADE & DEN TROPISKE GRÆSART CITRONGRÆS. EN PIKANT CITRUSRIG AROMA MED EN BEHAGELIG EFTERSMAG. BRUG DEN I EN KLASSISK G&T ELLER I DE POPULÆRE COCKTAILS TOM COLLINS, WHITE LADY ELLER SINGAPORE GIN SLING.

CAVA DIGNITAT SELLECIO BRUT

DENNE LÆKRE CAVA ER PERFEKT AFSTEMT I FORHOLD TIL BLØDHED, AFFASSET SØDME OG FRISKHED. DEN ER TØR OG HAR EN FLØT OG ELEGANT MOUSSE OG EN LANG SPRØD EFTERSMAG. DU VIL I DET HELE TAGET OPLEVE EN FRUGTIG OG SAFTIG MOUSSERENDE VIN, SOM DU MED GARANTI FÅR LYST TIL AT FYLDE KØLESKABET OP MED.

NELLY'S BRÆNDTE MANDLER

BRÆNDTE MANDLER ER EN VASKEÆGTE JULEKLASSIKER, DER HOLDER ÅR EFTER ÅR. DE BÅDE SMAGER OG DUFTER AF JUL, SÅ DET BRAGER, PRÆCIS SOM JEG HUSKER DEM HOS MIN GAMLE MORMOR NELLY TOMINE.

FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER

VED AT BLANDE FABELAGTIGE BOTANISKE OLIER MED KILDEVAND OG DEN HØJESTE KVALITET KININ FRA 'FEVER TRÆER' I DET ØSTLIGE CONGO, HAR FEVER-TREE FÅET SKABT EN NATURLIG OG PRISVINDENDE TONIC MED EN UNIK REN OG FORFRISKENDE SMAG OG AROMA.



SPRITZKASSEN

noor
mann
FOODLAB

Dignitat
Cava

3

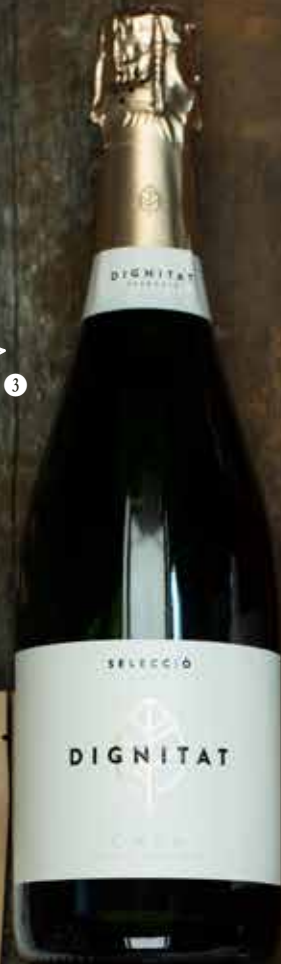
1

Barkholt
Aperitivo

4



Nelly's brændte
mandler



FoxyMan
Citrus Gin

2



5

Fever-Tree
Tonic Water



// PRIS: 400 ESKL. MOMS //

VARENNR.: 41109

Indhold: 1 BARKHOLT APERITIVO RABARBER, JORDBÆR & BLODAPPELSIN // 2 FOXYMAN CITRUS GIN //
3 CAVA DIGNITAT SELLECIO BRUT // 4 NELLYS BRÆNDTE MANDLER GIN, CITRUS & SYDESALT //
5 FEVERTREE INDIAN TONIC, 2 STK.

noor mann

F O O D L A B

NOR
DISK

NATURENS FÖRRÅD



BARKHOLT

nordisk likør



skagen gin



FOXYMAN

INFUCERET GIN



DEER & DOG



PEARLFISHER



NOORMANN FOODLAB | H.C. ØRSTEDSVEJ 21 | 9900 FREDERIKSHAVN

www.NOORMANN.dk | info@NOORMANN.dk

B2B-SALG: ANDERS SCHEUER | TELEFON: 31 22 32 84