

BERAUSCHENDE TROPFEN AUS DER DRESDNER SPIRITUOSEN MANUFAKTUR



In unserer Manufaktur mazerieren wir Kräuter, Früchte und Gewürze und verarbeiten diese zu Ansätzen und Extrakten nach klassischen, traditionellen handwerklichen Methoden. Der Begriff Mazeration ist einfach erklärt und bedeutet schlicht 'einweichen'. Durch die Kombination verschiedenster Pflanzen sowie weitere Verarbeitungsschritte wie Destillation, Ablagerung und die manuelle Zufuhr von Sauerstoff entstehen einzigartige Produkte von erlesener Qualität. Künstliche Aromen, Zusätze und Zucker werden Sie in unseren Produkten nicht finden.

In unserem Manufakturbetrieb extrahieren wir Kräuter, Pflanzen und Früchte sehr schonend und sorgsam, womit die Wirk- und Geschmacksstoffe zu einem unvergleichbaren Geschmack entstehen. Neben der Herstellung



unserer hausgemachten Mazerate und Destillate im aufwendigen Verfahren begeistern uns in diesem Zusammenhang auch die meisten anderen Schritte traditionell von Hand wie das Abfüllen, Verkorken, Versiegeln, Etikettieren und Signieren.

Als Manufaktur stöbern wir zu gern nach alten und überlieferte Rezepturen, die wir heute im 21. Jahrhundert im traditionellen Verfahren wieder herstellen und in unserem Sortiment anbieten. Rezepte nach Hildegard von Bingen und aus böhmisch-erzgebirgischer Tradition haben wir dem Östlichen mit seiner traditionellen chinesischen Kräuterkunst an die Seite gestellt. Lassen Sie sich überraschen.

Ihnen können wir anbieten, nach Ihren Wünschen und Ideen Mazerate aus Pflanzen und Früchten als Dienstleistung herzustellen, was sich besonders eignet für Eigenmarken in der Gastronomie, Sondereditionen wie zum Beispiel für Geburtstage, Kräuterauszüge für Ihre Hausrezepte oder der Umsetzung alter Rezepturen. Wir freuen uns mit Ihnen unsere Philosophie gemeinsam zu leben.

Whisky wird im traditionellen Herstellungsverfahren einzigartig nach sächsisch-böhmischen Rezepturen hergestellt und in Handarbeit abgefüllt. Darüber hinaus produzieren wir einen weltweit einzigartigen Whisky mit hunderte Jahre alten Tonkrügen – eine absolute Rarität und haus-eigene Empfehlung. Bei unserem **Gin** trifft Klassik auf Moderne. In unserer Manufaktur entstand über die Jahre eine kontrastreiche Komposition aus edlen Gin Sorten. **Rum** – Aroma in Vollendung. Unser Rum ist bereits zum Geheimtipp in der regionalen Gastronomie avanciert. Er besticht durch seine Einzigartigkeit und ist ebenso vielseitig. Unsere **Exklusiven Dienstleistungen** • Wir produzieren individuell und kreieren Rezepte auf Wunsch. Gern auch exklusiv für den kleinen oder großen Gastronomiebetrieb. • Wir arbeiten mit innovativen Vertriebsmethoden und gewährleisten, den hohen Ansprüchen der Gastronomie gerecht zu werden. • Wir liefern traditionell hergestellte Auszüge und Extrakte für Ihre Hausrezepte. • Verkostungen individuell nach Kundenwunsch, gern auch in Ihrem Betrieb.

Es freut sich auf Sie in der Dresdner Spirituosen Manufaktur Ihr Sebastian Tröger

7



DRESDNER SPIRITUOSEN MANUFAKTUR

BISCHOFSWEG 29
 01099 DRESDEN
 TELEFON 0351 563 86 0 61
 FAX 0351 563 86 0 62
 WWW.DRESDNER-SPIRITUOSEN-MANUFAKTUR.DE
 INFO@DRESDNER-SPIRITUOSEN-MANUFAKTUR.DE

GINLICHE WEIHNACHTEN IN DER DRESDNER SPIRITUOSEN MANUFAKTUR

In unserer Manufaktur mazerieren wir Kräuter, Früchte und Gewürze und verarbeiten diese zu Ansätzen und Extrakten nach klassischen, traditionellen handwerklichen Methoden. Der Begriff Mazeration ist einfach erklärt und bedeutet schlicht 'einweichen'. Durch die Kombination verschiedenster Pflanzen sowie weitere Verarbeitungsschritte wie Destillation, Ablagerung und die manuelle Zufuhr von Sauerstoff entstehen einzigartige Produkte von erlesener Qualität. Künstliche Aromen, Zusätze und Zucker werden Sie in unseren Produkten nicht finden.



In unserem Manufakturbetrieb extrahieren wir Kräuter, Pflanzen und Früchte sehr schonend und sorgsam, womit die Wirk- und Geschmacksstoffe zu einem unvergleichbaren Geschmack entstehen. Neben der Herstellung unserer hausgemachten Mazerate und Destillate im aufwendigen Verfahren begeistern uns in diesem Zusammenhang auch die meisten anderen Schritte traditionell von Hand wie das Abfüllen, Verkorken, Versiegeln, Etikettieren und Signieren.

Als Manufaktur stöbern wir zu gern nach alten und überlieferte Rezepturen, die wir heute im 21. Jahrhundert im traditionellen Verfahren wieder herstellen und in unserem Sortiment anbieten. Rezepte nach Hildegard von Bingen und aus böhmisch-erzgebirgischer Tradition haben wir dem Östlichen mit seiner traditionellen chinesischen Kräuterkunst an die Seite gestellt. Lassen Sie sich überraschen.

Ihnen können wir anbieten, nach Ihren Wünschen und Ideen Mazerate aus Pflanzen und Früchten als Dienstleistung herzustellen, was sich besonders eignet für Eigen-

marken in der Gastronomie, Sondereditionen wie zum Beispiel für Geburtstage, Kräuterauszüge für Ihre Hausrezepte oder der Umsetzung alter Rezepturen. Wir freuen uns mit Ihnen unsere Philosophie gemeinsam zu leben.



Wie zu Zeiten August des Starken entstehen in unserem Hause eine Auswahl exquisiter Gin-Kompositionen basierend auf Rezepten aus der Region Sachsen und Dresden. Vom Klassiker bis zu modernen Gin-Kreationen ist so ziemlich alles erhältlich, was das Herz der Gin-Trinker*in höher schlagen lässt. Wir veredeln vor allem die Kreationen aus den 20er Jahren aus Dresden. Ob mit Blüten oder Safran, wir stellen auch exklusiv für

Sie den Gin Ihres Geschmacks her. Unsere **Exklusiven Dienstleistungen** • Wir produzieren individuell und kreieren Rezepte auf Wunsch. Gern auch exklusiv für den kleinen oder großen Gastronomiebetrieb. • Wir arbeiten mit innovativen Vertriebsmethoden und gewährleisten, den hohen Ansprüchen der Gastronomie gerecht zu werden. • Wir liefern traditionell hergestellte Auszüge und Extrakte für Ihre Hausrezepte. • Verkostungen individuell nach Kundenwunsch, gern auch vor Ort in Ihrem Betrieb.

*Es freut sich auf Sie in der Dresdner
Spirituosen Manufaktur Ihr Sebastian Tröger*

DRESDNER SPIRITUOSEN MANUFAKTUR



**BISCHOFSWEG 29
01099 DRESDEN
TELEFON 0351 563 86 0 61
FAX 0351 563 86 0 62
WWW.DRESDNER-SPIRITUOSEN-MANUFAKTUR.DE
INFO@DRESDNER-SPIRITUOSEN-MANUFAKTUR.DE**