

KRYDDBLANDNINGAR FÖR BRÄNNVIN

- EN LITEN GUIDE -

Stockholms Aeter- och Essencefabrik

Brännvinskryddning är en del av Essencefabrikens 130-åriga tradition. Vi har tagit fram de bästa recepten, där många är från 1800-talets slut, med förhoppning om att kunna locka fram den ”gamla goda tiden”!

Absint	Malörtsbitter med fin eftersmak av myntha. Galet gott!
Aquavit	En traditionell kumminsnap.
Aquavit Jubel	Kummin och dill i god harmoni.
Bellman	En gammaldags blandning med kummin och enbär påminner om Kronobergare.
Cajsa Warg	Angelikarot, kanel, pomerans och kummin m.m. Efter ett klassiskt snapsrecept.
Chilivippen	Den hetaste vi har, tänk på det när du helan tar.
Dagnys Smekning	I början len och fin, sedan rund och bitter.
Dragnagel	En snaps till havs.
Engelsk Bitter	En aptitretare före maten, gör rent på faten.
Gin	Klassisk enbärssmak enligt recept från farfars far!
Hallands Fläder	En ljuvlig smak av vårens sötma.
Holländska Kreüter	Så god att du kan dricka den som apéritif.
Jungfru	Oskuldsfull men inte söt. Angelika, korianderfrö, kummin och kalmus.
Linnéa	Det bästa av det mesta naturen kan erbjuda.
Lyckorus	En ljuvligt avvägd blandning som får dig att uppnå himmelska höjder.
Muntergök	En lagom bitter gök för varje kök.
Pomerans	En smaklig sötma i balans med lite besk elegans.
Skärgårdsbrännvin	Utsökt smak av bl.a. anis och citrus, att serveras iskall på sommarverandan.
Stenborgare	En traditionell blandning av anis, fänkål och pomerans.
Strindbergare	Enligt Herr August Strindbergs egna recept.
Svarta Änkan	Drömmen för alla lakritsälskare, inte dödligt giftig men mördande god.
Tre Sekel	Mycket citrus och lite kummin, en blandning som tilltalar de flesta.
Tarantella	Den bittraste vi har, kan krama musten ur gammelfar.

WWW.ESSENCEFABRIKEN.SE

WALLINGATAN 14 • 11124 • STOCKHOLM

TEL.08-208326 EMAIL: INFO@ESSENCEFABRIKEN.SE

**STOCKHOLMS AETER &
ESSENCEFABRIK AB**

ETABL 1889



WWW.ESSENCEFABRIKEN.SE
WALLINGATAN 14 • 11124 • STOCKHOLM
TEL.08-208326 EMAIL: INFO@ESSENCEFABRIKEN.SE