

WARUM ESPRESSO TONIC

Der Trend kommt aus der Bar.

In der Münchner Gastronomie steht Espresso Tonic längst auf den Karten: ein Espresso auf Eis, mit Tonic aufgegossen, spritzig statt schwer. Sankt Sprizz hat daraus ein fertiges Getränk gemacht — dieselbe Idee, nur ohne Barkeeper.

SO WIRD ER GETRUNKEN

Auf Eis, mit einer Scheibe Orange.
Gut gekühlt, direkt aus der Dose oder ins Glas.
Morgens mit Koffein, abends ohne.

250-ML-DOSE · 200-ML-FLASCHE

ESPRESSO TONIC

WO GIBT'S ESPRESSO TONIC?

Die Dose im Lebensmittel- und Getränkehandel.
Die Flasche über den Bio-Fachhandel.

Für Gastronomie und Handel: kontakt@sanktsprizz.de

GEBINDE & KONDITIONEN

250-ml-Dose · 24 Dosen im Tray
12 Monate MHD, Anlieferung mit mind. 9 Monaten
Nachbestellung ab 4 Trays
Anlieferung frei Zentrallager

Alle Angaben, Sorten und Bezugsquellen

Aperitivo Kollektiv GmbH
Sudetenstraße 116 · 83052 Bruckmühl
Telefon (08062) 7014956

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Fotos: forStory · Mount Hagen
Markenelemente: Aperitivo Kollektiv GmbH / Mount Hagen

ESPRESSO TONIC

SPARKLING ESPRESSO

Aus echtem Cold Brew.

handcrafted by Sankt Sprizz

made with MOUNT HAGEN®

MIT KOFFEIN · KOFFEINFREI

espresso-tonic.com

DER KAFFEE · MOUNT HAGEN

Kalt gezogen. Nicht abgekühlt.

Heiß extrahierter Espresso kann beim Abkühlen säurebetonter wirken. Deshalb setzen wir auf echten Cold Brew: 15 % des Getränks sind kalt gezogener Kaffee aus gemahlenen Mount-Hagen-Bio-Espressobohnen.

Über viele Stunden kalt extrahiert, wirkt er rund und bringt die schokoladigen Noten der dunklen Röstung zur Geltung. So bleibt der Kaffee auch neben Zitrus, Kräutern und Kohlensäure präsent.

Mount Hagen steht seit 1986 für Bio-Kaffee und röstet diesen Espresso in Hamburg. Die Arabicas stammen aus den Kooperativen HOAC in Papua-Neuguinea, Atahualpa in Peru und Sidama in Äthiopien.

Auch für die Decaf-Sorte verwenden wir Mount-Hagen-Bio-Espressobohnen. Den grünen Bohnen wird das Koffein vor der Röstung schonend mit natürlicher Quellkohlensäure entzogen.

made with MOUNT HAGEN®



DAS TONIC · SANKT SPRIZZ

Zitrus zuerst. Fein bitter danach.

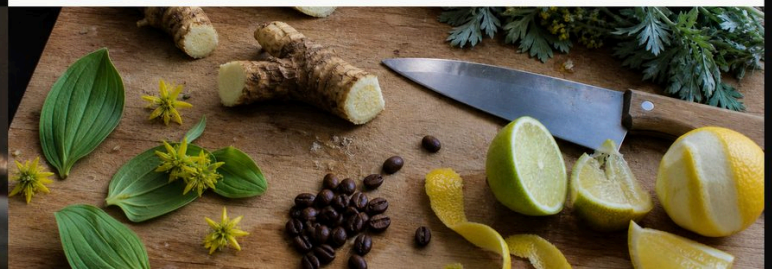
Die Tonic-Komponente stammt von Sankt Sprizz und trägt dieselbe Kräuterhandschrift wie der Aperitivo des Hauses: Enzian und Wermut prägen beide.

Noten von Zitrone und Limette stehen vorn – hell, frisch und spritzig. Die Bitterkeit bleibt bewusst fein und lässt den schokoladigen Röstnoten Raum.

Dahinter liegt ein Kräuterakkord: Wermut bringt trockene Kräuterherbe, Enzianwurzel eine erdige, lang anhaltende Bitterkeit. Chinarinde setzt den klassischen Tonic-Akzent. Im Zusammenspiel wirkt die Bitterkeit vielschichtig und rund.

- ZITRONE
- LIMETTE
- WERMUT
- ENZIANWURZEL
- CHINARINDE

handcrafted by Sankt SPRIZZ



ZWEI SORTEN

Mit Koffein oder ohne.

Gleiches Tonic, gleicher Cold Brew. Der Unterschied sitzt allein in der Bohne.

Kaffee von Mount Hagen, Tonic von Sankt Sprizz. Mehr Beteiligte hat dieses Getränk nicht.



MIT KOFFEIN

Natürliches Koffein aus der Kaffeebohne. Für den Vormittag, die Pause, den Nachmittag.

KOFFEINFREI

Entkoffeinierter Espresso, gleicher Geschmack. Auch für den Abend.

WAS DRIN IST

Kein Taurin, kein künstliches Aroma, kein Farbstoff. Das Koffein kommt aus der Kaffeebohne, nicht aus dem Labor. Die ganze Zutatenliste: Wasser, Espresso, Zucker, Kohlensäure, Citronensäure — und fünf Botanicals. Mehr ist nicht drin.