Sibbzena zeigt Bio-Liköre auf der Finest Spirits ’15

geschrieben von Renate Ladner | 20. Februar 2015
Neuried, 18. Februar 2015 – „Der Sibbzena Kräuterlikör schärft und weckt die Sinne“, so ist es zu lesen. Auf der Finest Spirits (27.02. bis 01.03.2015) in München sind die Bio-Liköre der Neurieder Manufaktur dabei. Das ist die Gelegenheit, die noch nie da gewesenen Geschmackserlebnisse selbst zu erleben.

Der **Sibbzena** kommt als scharfsinniger Bio-Kräuterlikör mit Honig und Chili. Sein sinnliches Prickeln entsteht durch das Zusammenspiel von Süßem, Bitterem und der Chilischärfe.

Ros’Marie ist eine herb-frische Komposition aus Bio-Kräutern und -Wurzeln, Rosmarin und Bitterorange. Ros’Marie ist die **Sprizz-Variante** – nicht nur für die Bio-Gastronomie. Mit Sekt oder Prosecco aufgegossen, Soda oder Eis nach Belieben dazu und mit einem frischen Rosmarinzweig garniert wird **Ros‘Marie als Bio-Sprizz** serviert.

Die Sibbzena-Liköre werden ganz traditionell im schonenden Mazerationsverfahren hergestellt. Dabei werden die sorgfältig ausgewählten Kräuter und Wurzeln in Bio-Alkohol angesetzt und die wertvollen Aromen behutsam extrahiert.

Sibbzena® (32 % vol) – der scharfsinnige Bio-Kräuterlikör mit Honig und Chili wird in 0,2 und 0,5 Liter Flaschen angeboten,

Ros’Marie® (25 % vol) – für den Bio-Sprizz – in der 0,5 Liter Flasche.
Die Produkte tragen das Deutsche und Europäische Bio-Siegel und sind im Fachhandel und in einigen Restaurants erhältlich.

www.sibbzena.de

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.