

Orangengeist

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Brennerei Hubertus Vallendar - Mosel
Alkoholgehalt	40 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	YVA3200

Dieser Geist wird ausschließlich aus Bio-Orangen gebrannt. Die prickelnden Orangenaromen der Haut bilden zusammen mit Alkohol eine absolut harmonische Symbiose. Die frische, klare Frucht, die üppigen Orangennoten und die Zitrus-Limonen-Aromen verführen dazu, diesen Geist nicht nur solo (oder mit einem Stück Schokolade) zu genießen, sondern auch in der Küche zum Einsatz zu bringen, z.B. für Schokoladenkuchen mit Orangenpfefferparfait, tart au chocolat mit Kumquats, zartes Schokoladensoufflé mit Orangengeist oder Thunfischtatar mit Orangengeist. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Bei den „World Spirits Awards“ wurde dieses feine Destillat bereits fünf Mal (2006, 2007, 2008, 2009 und 2011) mit der Goldmedaille ausgezeichnet!



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333