



Herbes™

SIRUPY

Receptár

ZIMNÁ EDÍCIA

zima 2019



Ľeto nám už intenzívne klope na dvere a s jeho príchodom Vám prinášame aj letnú edíciu našich overených receptov.

V tomto receptári nájdete inšpirácie na prípravu osviežujúcich limonád a vynikajúcich drinkov z dielne Herbertu. Ich príprava je pritom úplne jednoduchá.

Stačí si pozorne prečítať postup prípravy a dodržať jednotlivé pomery.

Veríme, že Vám tento receptár dodá inšpiráciu na prípravu vynikajúcich limonád a miešaných nápojov, a zároveň pomôže zlepšiť gastronomický zážitok vašich zákazníkov.





O nás

Herbert Sirupy je firma, ktorá vznikla z lásky k tradičnému remeslu, prírode a je ovplyvnená modernou barovou a kulinárskou scénou. Naše know-how a metóda spracovania vychádzajú zo starých postupov našich predkov. Zároveň neustále experimentujeme a inšpirujeme sa rôznorodosťou súčasnej svetovej gastronómie. Sirupy pre vás vyrábame ručne s láskou a starostlivosťou. Sirupy nie sú varené! Pripravujú sa macerovaním, teda lúhovaním za studena. Na základe toho udržujeme nutričné hodnoty surovín použitých pri výrobe. Každá príchuť je vyrobená z čerstvého ovocia, bylín a prémiových čajov. S myšlienkou, že najdôležitejší je obsah, vyrábame čistý, prírodný produkt bez pridania umelých esencií, sladidiel a stabilizátorov. Spoliehame sa na prírodné konzervanty a overené postupy.



Zloženie sirupov

Pri výrobe sme použili bylinky z bio farmy, fair trade koreniny z Indonézie, prvotrstinový cukor, prémiové čaje z Južnej Afriky, Číny, Paraguayu a Sri lanky. V tomto katalógu sa dozviete, ako môžete využiť potenciál našich sirupov počas chladných dní, a čo všetko sa dá z nich vyčarovať. Vodu odporúčame ohrievať na približne 80°C. Neváhajte siahnuť po čerstvých bylinkách, plátkoch čerstvého či sušeného ovocia. Stačí, keď všetky ingrediencie vložíme do pohára, zalejeme horúcou vodou, premiešame, ozdobíme a dobrota je na svete!



ČERVENÉ JABLČKO

Predstavujeme vám špeciálnu, zimnú odrodu jablka z lat. "herbertus malus", ktorá v sebe ukrýva tony škorice, malín a ibištekových kvetov. Skúste odolat:)

#1

3 cl sirup Červené jablčko
4 cl jablčkovica (calvados)
20 cl horúcej vody
sušené jablčko (celá škorica)

#2

3 cl sirup Červené jablčko
4 cl vodka
4cl jablkovej šťavy
15 cl horúcej vody

#3

1,5 sirup Červené jablčko
1,5 cl sirup Škorica & Hroziienka
4 cl whiskey (írsky)
20 cl horúcej vody
sušené jablčko (celá škorica)





HRUŠKA
& ROOIBOS

Mladšia sestra kombinácie broskyňa a rooibos. Chceli sme vytvoriť našu verziu červeného čaju, ktorý sme doplnili sezónnymi čerstvými hruškami. Svojich fanúšikov si nájde tak verzia studená, ako aj horúca, ktorá bude tvoriť rovnocenného partnera ku klasickým čajovým nápojom.

#1

2,5 cl sirup Hruška & Rooibos
4 cl Hruškovica
2 cl jablkovej šťavy
1 cl citrónovej šťavy
15 cl horúcej vody
sušená hruška

#2

2 cl sirupu Hruška & Rooibos
5 cl whiskey
3 cl mandarínkovej šťavy
1 cl citrónovej šťavy
15 cl horúcej vody
sušená mandarínka, čerstvá mäta

#3

3 cl sirupu Hruška & Rooibos
4 cl bieleho rumu
4 cl mandarínkovej šťavy
19 cl horúcej vody
sušená mandarínka, čerstvá mäta



LEVANDUĽA & ČUČORIEDKA

Je jednoznačne jednou z najpopulárnejších kombinácií nášho sortimentu. Sirup je vyrobený z čerstvých kanadských čučoriedok a jedlej levandule, ktorá je pestovaná na chemicky neošetrovaných poliach v oblasti Provence na juhovýchode Francúzska. Vďaka jednoduchosti zloženia si váš sirup získava nielen svojou chuťou, ale aj známou príjemnou vôňou.

#1

3 cl sirup Levanduľa & Čučoriedka
4 cl ginu
20 cl horúcej vody
sušený grapefruit, levanduľa

#2

2 cl sirup Levanduľa & Čučoriedka
3 cl (škótskej) whiskey
2 cl červeného Portského
15 cl horúcej vody
levanduľa, čučoriedky

#3

3 cl sirup Levanduľa & Čučoriedka
4 cl rumu
3 cl šťavy z červeného grapefruitu
20 cl horúcej vody
sušený grapefruit (levanduľa,
čučoriedky)





RAKYTNÍK
MANDARÍNKA
EARL GREY

Vitáminová bomba z bio rakytníku, šťavnatých mandaríniek, čajových listov earl grey, voňavej citrónovej lipie so štipkou badiánu a klinčeku na konci.

#1

3 cl sirup *Rakytník & Earl Grey*
4 cl ginu
2 cl mandarínkovej šťavy
15 cl horúcej vody
sušená mandarínka

#2

3 cl sirup *Rakytník & Earl Grey*
4 cl rumu
1 cl citónovej šťavy
20 cl horúcej vody
sušený citón

#3

3 cl sirup *Rakytník & Earl Grey*
3 cl ginu
2 cl bieleho Portského
20 cl horúcej vody
sušený grep



ZÁZVOR & IBIŠTEK

*Tento ostrý životabudič nakopne váš metabolismus a zahreje až do morku kostí.
Vychutnajte si kombináciu čerstvého zázvoru, ibištekových kvetov, škorice, chillia marockej mäty.*

#1

2 cl sirup Zázvor & Ibišteč
4 cl whiskey
1 cl citrónovej šťavy
20 cl horúcej vody
plátok zázvoru (sušený citrón,
čerstvá mäta)

#2

2 cl sirup Zázvor & Ibišteč
3 cl whiskey
3 cl Ruby Red Porto
15 cl horúcej vody
plátok zázvoru (sušený
grapefruit, rozmarín)

#3

3 cl sirup Zázvor & Ibišteč
3 cl rumu
2 cl červeného vína
3 cl šťavy z červeného grapefruitu
20 cl horúcej vody
plátok zázvoru (sušený grapefruit)





ZÁZVOR & KAMILKA

Voňavé kamilky a svieže tóny citrónovej trávy, v spojení s čerstvým zázvorom a čistým včelím medom od miestnych včelárov

#1

3 cl sirupu Zázvor & Kamilka
4 cl ginu
1 cl citrónovej šťavy
20 cl horúcej vody
plátok zázvoru, sušený (citrón,
medovka)

#2

3 cl sirupu Zázvor & Kamilka
4 cl borovičky
jadrá z 1/2 marakuje (passion fruit)
20 cl horúcej vody
plátok zázvoru, (citrónová tráva)

#3

2 cl sirupu Zázvor & Kamilka
4 cl včeloviny (medoviny)
1 cl citrónovej šťavy
1 čl medu
20 čl horúcej vody
plátok zázvoru (sušený citrón)



TYMIAN & CITRÓN

Suchá, jemne korenistá chuť čerstvého tymianu so šľavnatým citrónom spolu vytvárajú osviežujúci, no zároveň hlboký dojem.

#1

3 cl sirup *Tymian & Citrón*
4 cl (spiced) rumu
1 cl citrónovej šťavy
20 cl horúcej vody
sušený citrón, čerstvý tymián

#2

2 cl sirup *Tymian & Citrón*
4 cl rumu
2 cl bieleho Portského vína
3 cl pomarančovej šťavy
15 cl horúcej vody
sušený pomaranč, čerstvý tymián

#3

cl sirup *Tymian & Citrón*
4 cl Jägermeister
1 cl citrónovej šťavy
20 cl horúcej vody
sušený pomaranč, čerstvý tymián





JAZMÍN POMARANČ

Kombinácia surovín vás povzbudí a vytvára z tohto sirupu dokonalý základ pre kvalitný horúci alebo ľadový čaj. Sirup vyrábame z prémiového zeleného čaju „White king“, prevoňaného jazmínovými kvetmi a z ručne odšťavených pomarančov, ladených so sušenou marockou mäťou, škoricou a muškátovým orechom.

#1

4 cl whiskey
20 cl horúcej vody
sušený pomaranč (čerstvá mäta)

#2

2 cl sirup Jazmín & Pomaranč
4 cl (spiced) rumu
3 cl pomarančovej šťavy
20 cl horúcej vody
sušený pomaranč (čerstvá mäta)

#3

2 cl sirup Jazmín & Pomaranč
2 cl whiskey
2 cl Becherovky
1 cl citrónovej šťavy
15 cl horúcej vody
sušený pomaranč
(celá škoricca, čerstvá mäta)



MATÉ & MÄTA

Potrebujete povzbudiť a hľadáte alternatívu kávy či syntetických energetických nápojov? Je z maurícijského trstinového cukru je doslova nabitý čerstvou mäťou, marockou sušenou mäťou a yerba maté. Poskytuje dostatok vitamínov, minerálov a antioxidantov, ktoré zaručene naštartujú vaše telo a myseľ, kedykoľvek to potrebujete.

#1

3 cl sirup Maté & Mäta
4 cl (spiced) rumu
2 cl limetkovej šťavy
20 cl horúcej vody
čerstvá mäta (sušená limetka)

#2

2 cl sirup Maté & Mäta
4 cl rumu
2 cl medovina (včelovina)
1 cl citrónovej šťavy
20 cl horúcej vody
čerstvá mäta (sušený citrón, celá škorica)

#3

3 cl sirup Maté & Mäta
4 cl ginu
3 cl šťavy z červeného grapefruitu
20 cl horúcej vody
čerstvá mäta, sušený červený grapefruit






ŠKORICA
& HROZIENKA

Čerstvo namletá a pečená škorica, madagaskarská vanilka zjemnená chutnými hrozienkami a trstinovým cukrom. Chuť a vôňe isto každému v zimnom období známe a obľúbené. Predstavujeme vám našu interpretáciu, ktorú sme premenili na sirup. Dá sa využiť ako kvalitný základ na varené víňko či horúci grog, ako poleva na štrúdlu, gofry, palacinky alebo čokoliek vám napadne.

#1

3 cl sirup Škorica & Hroziienka
4 cl (spiced) rumu
1 cl citrónovej šťavy
20 cl horúcej vody
sušený pomaranč, celá škorica

#2

2 cl sirup Škorica & Hroziienka
4 cl spiced rumu
4 cl pomarančovej šťavy
20 cl horúcej vody
hroziienka, sušený pomaranč, celá škorica

#3

2 cl sirup Škorica & Hroziienka
4 cl rumu
4 cl jablkovej šťavy
15 cl horúcej vody
sušené jablko, celá škorica



Rozumieme tomu, že každý má svoj osobitý vkus a špecifické nároky.

Pri tvorení menu Vám radi pomôžeme, či už budete potrebovať radu, praktické školenie alebo budete mať akékoľvek otázky - sme tu pre Vás.

HC





HERBERT.SK — INFO@HERBERT.SK

+421 (0) 901 728 828

INSTA@herbertsyrops



FB@herbertsirupy