

ROCHESTER[®] OLD JAMAICAN RECIPE DARK GINGER

En kraftig og yderst potent ingefær drik som mange har svært ved at tro på er helt uden alkohol.

Infusioner, afkog og destillationer af ingefær i kombination med rørsukker og karamel giver den helt rette smagsoplevelse, rig og tilfredsstillende og altid lige "spot on".

Typisk serveret ren ved stuetemperatur men kan også nydes afkølet, med is eller spiritus.

Tall, Dark & Stormy

I et stort whisky glas fylder du 3 isterninger, 6 cl. rom og 9 cl. Dark Ginger og se hvad der sker med dine smagsløg.

Slap af, sip din drink og nyd denne lip smacking, ace tasting, coolbuzzin, high living drink. Prøv at sige dette efter bare 2 af dem.



Hot Ice

Dark Ginger is klumper – Dark ginger i fryseposer – det fryser til is men fortynder ikke smagen eller effekten.

Rochester Ginger is klumper – Rochester Ginger i fryseposer – det fryser til is men fortynder ikke smagen eller effekten.

Dark Ginger / Rochester Ginger is klumper – Dark ginger/ Rochester Ginger i fryseposer – det fryser til is men fortynder ikke smagen eller effekten.

I kaffen

Ha eventuelt en lommelærke med Rochester Dark Ginger på dig og tilsæt et splash til din yndlingskaffe fra kaffebaren. God til eksempelvis Caffè Mocca, Espresso Con Pana, Caramel Macchiato og Caffè Americano. Del gerne oplevelsen med andre.



SOMMER FORFRISKNING TIL SERIØSE "GINGERHOLICS"



Rochester Root Ginger er den hellige gral indenfor Ingefær drikke. Server den iskold direkte fra køleskabet som forfriskning. Denne potente og meget forfriskende drink er propfuld af ingefær så alle jer "Ginger Holics" derude – jeres bønner er blevet hørt.

Når solen skinner serveres den iskold, evt. med knust is, som mixer til, danskvand, gin, bourbon eller som virgin mojito. Når vinden raser og det er iskold serveres den varm, enten alene eller i teen.



ROCHESTER[®] DICKENSIAN RECIPE GINGER



HER ER NOGLE
GODE FORSLAG TIL
INGEFÆR DRINKS



TRADITIONEL INGEFÆR DRIK MED ET
SPARK SOM FRA TO MEGET VREDE ÆSLER

The Apple Mac



I et stort whisky glas tilsætter du lige dele af Rochester Ginger, æblejuice og whisky.
Tilsæt knust is eller is klumper.
Server eventuelt med et lille stykke mynteblad som pynt.

The last of the Mojitans

Et stort glas fylder du rørsukker (1-2 spsk.), mynteblade (3-5 blade), saft fra lime (1-2 limefrugter) og knust is (masser).

Mix og tilsæt
3 cl. Havana Club Hvid Rom og 3 cl. Rochester ginger.
Omrør og server, eventuelt med 1 mynteblad som pynt.

Ernest Hemmingway ville være så stolt af dig.



Moscow Angry Mule

Long drinks glas,
6 cl. Rochester Ginger,
3 cl. Russisk Vodka
og masser af is.

ROCHESTER®

DICKENSIAN RECIPE

GINGER

Den originale, autentiske ”nippe drink”
– en destinkt anderledes ingefær drik som
tilfredsstillende selv de mest kritiske smagsløg.

Rochester Ginger er en tur ned af mindernes
avenue og et studie i hvordan en rigtig ingefær
drik skal smage.

Blød, sprød og helt ren med et tilfredsstillende
spark der varer ved.



Khalifa Cooler

I et højt glas fylder du masser af is, 3-5 mynteblade.
Omrør mynteblade og is og fyld derefter glasset ¾ fuld med æblejuice, gerne en ufiltreret en af slagsen.
Tilsæt saft fra ½ limefrugt og fyld resten af glasset med Rochester Ginger.
Omrør forsigtigt og husk sugerøret.



Cold Comfort Tea

I den rygende varme te tilsætter du 3 kapselfulde Rochester Ginger og omrører forsigtigt.
Pynt evt. med en skive citron, Lime eller mynteblad.



Champagne Pom

Fyld et champagneglas ¾ med champagne.
Tilsæt 2 kapselfulde Rochester Ginger og 1-2 kapselfulde granatæblejuice.
Pynt evt. med 2-4 granatæble kerner.

