

Salus

## Curcuma Ingwer

Die neue Sorte des Aperino vereint die Geschmackskomponenten Curcuma, Ingwer und Orange zu einem harmonischen Dreiklang. Auch in dieser Rezeptur verbergen sich 17 Kräuter, Früchte und Gewürze, die besonders fein aufeinander abgestimmt sind.

Aperino Curcuma Ingwer besticht durch eine leichte Schärfe und einem fein-herben Geschmack und ist damit besonders geeignet für Liebhaber von eher bitteren Aperitifs.



## Aperino Alkoholfreier Bio-Aperitif

Das bewährte Erfolgsrezept für Salus Produkte basiert seit mehr als hundert Jahren auf der Kombination aus Natur, Innovation und Qualität. Die große Wertschätzung des Unternehmens für besonders hochwertige Produkte belegt das wachsende Sortiment in Bio-Qualität.

Was Aperino von anderen Aperitifs unterscheidet:

- 100% Bio
- Ohne Alkohol
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne künstliche oder naturidentische Aromen
- Ohne extra Zusatz von Kristallzucker



SALUS Haus GmbH & Co. KG  
Bahnhofstr. 24 • 83052 Bruckmühl  
www.salus.de

## Aperino Alkoholfreier Bio-Aperitif



www.aperino.de



DE-ÖKO-003

## Johannisbeere Acerola

Aperino Johannisbeere Acerola bringt schwarze Johannisbeere, Vitamin-C-reiche Acerola Kirsche und eine besondere Auswahl an Kräutern zusammen. 17 sorgsam ausgewählte Zutaten schaffen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Der fruchtig-herbe Geschmack mit einer feinen Bitternote macht ihn zu einem besonders kulinarischen Genuss.





# Aperino

Alkoholfreier Bio-Aperitif

Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine gesunde Lebensweise und verzichten dabei auf Alkohol.

Doch Verzicht war gestern! Für Genießer und Kulinariker, Familie und Freunde, aktive und bewusst lebende Menschen jeden Alters hält Salus® nun das passende Produkt bereit:

Der Aperino® ist ein alkoholfreier Bio-Aperitif, der aus sorgsam ausgewählten und erlesenen Kräutern, Früchten und Gewürzen – natürlich in 100% Bioqualität – besteht, die fein aufeinander abgestimmt sind. Die feine Bitternote erhält Aperino® durch die Komposition der Kräuter, die leichte Süße durch natürliche Zutaten, wie Säfte und Agavendicksaft, also ohne extra Zusatz von Zucker.

Aperino® ist vielseitig und bestens geeignet, um ihn pur als Shot, als klassischen Aperitif auf Eis, mit Mineralwasser gemixt oder als Basis für Cocktails zu genießen.

Aperino® – ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis nach individuellem Gusto.

**Aperino sagt Cheers! Salute! Santé!**

## Aperino Holunder

Zutaten für 2 Gläser:

120 ml Aperino  
Johannisbeere Acerola

40 ml Holundersirup

40 ml Traubensaft

40 ml Limettensaft

200 ml Mineralwasser

Minzblätter

Alle flüssigen Zutaten in eine Karaffe geben und umrühren. Zwei Sektgläser mit Eiswürfeln füllen. Den Aperino Holunder in beide Gläser füllen und nach Bedarf Minzblätter dazugeben.



## Aperino Frucht-Smoothie

Zutaten für 2 Gläser:

80 ml Aperino Curcuma Ingwer

2 Orangen

1 reife Mango

2 Bananen

Eiswürfel und Wasser nach Bedarf

Orange auspressen und den Saft mit der Mango und der Banane fein pürieren. Aperino zugeben. Sollte der Smoothie zu dickflüssig sein, nach Bedarf mit Wasser verdünnen. Smoothie in zwei Gläser geben und mit Eiswürfeln auffüllen.



## Aperino Spice-Tea

Zutaten für 2 Gläser:

80 ml Aperino  
Johannisbeere Acerola

120 ml Salus Gourmet  
Ingwer Orange-Spicy Tee (kalt)

20 ml Zitronensaft

20 ml Agavendicksaft

Gurkenscheiben

Tee aufbrühen und kalt werden lassen. Aperino, abgekühlten Tee, Zitronensaft und Agavendicksaft mischen und gut umrühren. In zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser gießen und Gurkenscheiben zusätzlich in die Gläser geben.



## Aperino Rosmarin-Limonade

Zutaten für 2 Gläser:

80 ml Aperino Curcuma Ingwer

20 ml Zitronensaft

200 ml Mineralwasser

30 ml Rosmarin-Sirup

Eiswürfel

Für 30 ml Sirup ca. 20 g Zucker und 20 ml Wasser im Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend ein wenig frischen Rosmarin darin ziehen lassen. Hat sich der Sirup abgekühlt, alle Zutaten mischen und ca. 3 Stunden kaltstellen. Auf Eis servieren und bei Bedarf mit einem Rosmarinzwig dekorieren.



## Aperino Spritz

Zutaten für 2 Gläser:

120 ml Aperino  
Johannisbeere Acerola

60 ml Fruchtsaft z. B.  
Apfel-Orange-Maracuja

180 ml Mineralwasser

Orangenscheibe

Aperino und Fruchtsaft in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Weingläser gießen. Mit Mineralwasser auffüllen, umrühren und jeweils eine halbierte Orangenscheibe in die Gläser geben.

