

## 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.

Die Rohstoffe für den Aperino werden aus kontrolliert ökologischem Anbau bezogen. Auf Konservierungsstoffe, künstliche oder naturidentische Aromen wird gänzlich verzichtet.

- 100% Bio
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne Alkohol
- Süße ausschließlich aus Agave und Früchten



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

GA0/01001705320/0119/40

## Aperino Alkoholfreier Bio-Aperitif

Genuss braucht  
keinen Alkohol



www.salus.de



Salus

## 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

Der Aperino® ist ein alkoholfreier Bio-Aperitif, der eine Komposition aus sorgsam ausgewählten und erlesenen Kräutern, Früchten und Gewürzen darstellt, die fein aufeinander abgestimmt sind. Die leicht süßliche Note erhält Aperino® ausschließlich durch natürliche Zutaten, wie Säfte und Agavendicksaft, also ohne extra Zusatz von Zucker. Selbstverständlich werden die Aperino® Sorten in Bio-Qualität hergestellt.

Die wohlschmeckenden Aperitifs sind bestens geeignet, um diese pur, auf Eis und auch gemixt zu genießen. So bietet Aperino® ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis nach individuellem Gusto.

## Aperino Holunder

- 6 cl Aperino  
Johannisbeere Acerola

---

- 2 cl Holundersirup

---

- 2 cl Traubensaft

---

- 1 cl Limettensaft

---

- Minzblätter

Aperino in ein mit Eiswürfel gefülltes Sektglas geben. Holundersirup, Trauben- und Limettensaft hinzugießen. Minzblätter dazugeben und alles gut umrühren.



## Aperino Frucht-Elixier

- 4 cl Aperino Curcuma Ingwer

---

- 1 Orange

---

- ½ reife Mango

---

- 1 Banane

---

- Eiswürfel und Wasser  
nach Bedarf

Orange auspressen und den Saft mit der Mango und der Banane fein pürieren. Aperino zugeben und mit Eiswürfel auffüllen. Sollte das Püree zu dickflüssig sein, nach Bedarf mit Wasser verdünnen.



## Aperino Rosmarin-Limonade

- 4 cl Aperino Curcuma Ingwer

---

- 1 cl Zitronensaft

---

- 10 cl Mineralwasser

---

- 1,5 cl Rosmarin-Sirup

Für 1,5 cl Sirup ca. 10 g Zucker und 10 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 Spice-Tea

- 4 cl Aperino  
Johannisbeere Acerola

---

- 6 cl Salus Gourmet  
Ingwer Orange-Spicy Tee (kalt)

---

- 1 cl Zitronensaft

---

- 1 cl Agavendicksaft

---

- Gurkenscheiben

Tee aufbrühen und kalt werden lassen. Aperino, kalten Tee, Zitronensaft und Agavendicksaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen und umrühren. Gurkenscheiben mit ins Glas geben.



## Aperino Spritz

- 6 cl Aperino  
Johannisbeere Acerola

---

- 3 cl Fruchtsaft z. B.  
Apfel-Orange-Maracuja

---

- 9 cl Mineralwasser

---

- Orangenscheibe

Aperino und Fruchtsaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas gießen. Mit Mineralwasser auffüllen, umrühren und eine halbierte Orangenscheibe mit ins Glas geben.

