

*beeere* 

von  MikeljSPIRITS

*“Zauberhaft ehrlich im Geschmack.”*





# *beeere* \*

Seit vielen Jahren stellen wir nun schon unsere Liköre aus natürlichen Rohstoffen her. Nur die Natur stellt bereit was wir verarbeiten. Das Ergebnis sind unsere spannend, fruchtigen Sorten. Der gute Geschmack entsteht durch das reine Felsquellwasser der Alpen sowie durch die hochwertigen und natürlichen Rohmaterialien.

Taste the Tradition.



Das belebende  
**GESCHMACKS-  
ERLEBNIS**



Der Zauber  
STECKT IN DEN  
FRÜCHTEN





Der Ursprung der Rezepte

IST URALT UND LIEGT  
HINTER DEN ALPEN

Genießen Sie diese  
**TRADITION IM  
JETZT**





Verführen Sie die

# NACHT ODER UMGEKEHRT



Mikelj SPIRITS

beere\*  
Erdbeertlikör



Sirup aus Walderdbeeren  
in Obstbrand

e 0,7 Liter

20% vol.

Das stärkende Getränk  
**FÜR INTENSIVE  
MOMENTE**



Spüren Sie das  
**ERLEBNIS**



Die natürlichen Liköre sind die optimale  
Aushangsbasis für Cocktails und Longdrinks.  
Bartender und Mixologists sind begeistert.

Es muss etwas mit den  
**VERZAUBERTEN  
FRÜCHTEN  
ZU TUN HABEN**



*beeere* \*

von  **Mikelj** SPIRITS

# Heidelbeerlikör

## Sirup aus Heidelbeeren in Obstbrand.

Heidelbeerlikör, hergestellt aus Obstbrand, Heidelbeersirup und ganzen Heidelbeeren. Das traditionelle slowenische Getränk wird nach altem Rezept mittels Einlegen von ganzen Heidelbeeren gewonnen.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **20% vol.**





# *Himbeerlikör*

**Sirup aus Himbeeren  
in Obstbrand.**

Himbeerlikör aus Obstbrand,  
Himbeersirup und Himbeeren. Der  
süffige Likör mit dem Geschmack  
frischer Himbeeren wird mittels  
Einlegen der Früchte hergestellt.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **20% vol.**



# *Erdbeerlikör*

**Sirup aus Walderdbeeren  
in Obstbrand.**

Erdbeerlikör aus Obstbrand,  
Walderdbeersirup und ganzen  
Waldbeeren. Genießen sie den  
neuen, frischen Geschmack der  
Walderdbeere.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **20% vol.**





# *Zitronenlikör*

**Sirup aus Zitronen mit  
Zitronenstücken in Obstbrand.**

Zitronenlikör, hergestellt aus  
Obstbrand, Zitronensirup und  
Zitronen. Ein erfrischender Likör mit  
dem Geschmack reifer Zitronen, für  
den Abend im Beach Club oder im  
Winter vor dem Kamin.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **21% vol.**



# Fichtenlikör

## Sirup aus Fichtenspitzen und Honig in Obstbrand.

Der Fichtenlikör wird nach dem Rezept unserer Großmutter hergestellt. Um den Fichtensirup zu erhalten, werden Fichtenspitzen eingelegt und anstelle von Zucker mit Honig gesüßt. Der Sirup wird anschließend mit edlem Obstbrand bereichert.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **21% vol.**





# *Birnenbrand*

**Natürlicher Obstbrand  
aus Birnen.**

Natürlicher Birnenbrand, der aus Birnen der Sorte Williams Christbirne gewonnen wird. Die Herstellung erfolgt nach einer alten traditionellen Methode.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **38% vol.**



# Obstbrand

Obstbrand aus gemischten  
Früchten.

Obstbrand aus Pflaumen, Birnen  
und Äpfeln, hergestellt nach einer  
traditionellen slowenischen Methode.  
Sie werden von dem milden und  
angenehmen Aroma überrascht sein.

Inhalt: **1l, 700ml, 200ml, 100ml**  
Alkoholgehalt: **40% vol.**





Mikelj SPIRITS  
*beeere*  
Himbeerlikör



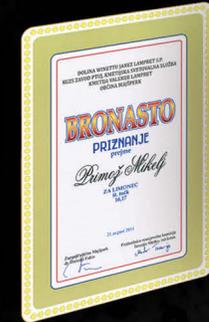
Sirup aus Himbeeren  
in Obstbrand

e 0.7 Liter

20% vol.

FEEL THE  
PASSION





## Preisgekrönte Liköre

Österreichischer Alpe Adria Award (2012): Fichtenlikör  
 – GOLD Award, Limonenlikör – BRONZE Award.  
 Slowenische Awards (2012): Fichtenlikör – GOLD Award,  
 Limonenlikör – GOLD Award, Himbeerlikör – GOLD Award,  
 Erdbeerlikör – BRONZE Award.  
 Auszeichnungen Landwirtschaftskammer Slowenien  
 (2011): Heidelbeerlikör – GOLD Award, Fichtenlikör – GOLD  
 Award, Himbeerlikör – SILBER Award, Limonenlikör – BRONZE  
 Award, Birnenbrand – BRONZE Award.

Alleinimport und Vertrieb

**N&K Handelskontor UG**

Jan-Wellem-Platz 3  
40212 Düsseldorf  
Deutschland

Tel.: +49 (0) 211 836 80 131  
[info@nkpatent.de](mailto:info@nkpatent.de)



Genießen Sie dieses Produkt immer verantwortungsbewusst.



beeere



von  MikeljSPIRITS

Tel.: +49 (0) 211 836 80 131 | [info@nkpatent.de](mailto:info@nkpatent.de)  
[www.mikeljspirits.com](http://www.mikeljspirits.com)