



RIEMERSCHMID



BIENVENUE AU MONDE DES SAVEURS

Qualité:

- Riemerschmid porte une attention particulière au choix de sa matière première et à la production soignée de tous ses ingrédients.

Aucune coloration AZO ajoutée.

- Depuis des décennies, Riemerschmid a gagné la confiance des consommateurs et des mixologues. Aujourd'hui, Riemerschmid est le plus grand producteur de sirops Premium Allemands.

Avantages:

- Consistance optimale pour servir avec brio.
- Bonnes caractéristiques de dissolution.
- Sirops hautement concentrés avec des ingrédients de haute qualité.
- Longue durée de vie en tablette – même après l'avoir ouvert et non réfrigéré.
- Saveur intense dans les Cocktails et les boissons chaudes.
- Facile à mélanger avec les boissons alcoolisées et non-alcoolisées.





Bar syrups.

The Riemerschmid bar syrups impress with their quality. The new bottle shape has been developed in close cooperation with bartenders, they are customized for professional applications. It has finger grips and an extended bottleneck to facilitate the handling and flair displays. The built-in spout allows drip-free, easy pouring. The syrups are ideal for cocktails, for flavoring hot beverages and for baking. The composition of natural fruit flavors and ingredients to give cocktails an harmonious taste and aromatic scent. In addition, they provide good pouring and solubility characteristics for quick and easy preparation.

Sirops de bar.

Les sirops de bar Riemerschmid impressionnent autant par leur contenant que par leur contenu. La nouvelle forme de la bouteille a été conçue en étroite collaboration avec les barmans afin de l'optimiser pour les applications professionnelles. Elle a des creux pour les doigts et un goulot allongé permettant de faciliter la manipulation sans éclaboussures. Les sirops sont idéaux pour les cocktails, pour aromatiser les boissons chaudes ou pour la cuisson. La composition aromatique des fruits naturels est idéale pour donner à un cocktail un goût harmonieux. En plus d'avoir une bonne fluidité et une dissolubilité rapide et facile.



Fruit syrups.

A must for drinks and desserts.

The Riemerschmid fruit syrups are made from juice of pure fruit pulp. The native fruits are processed in-house with the exotic fruit juice and fruit puree.

Due to the high content of fruits and fruit pulp, the syrup is dense so it is recommended to shake the bottle vigorously prior to using.

The fruit syrups are used both by the professional bartenders and at home when mixing drinks or to make snow cones for example. They are also popular for cooking refined dishes and used in the preparation of desserts.

Sirops de fruits.

Un «*must*» pour les boissons et les desserts.

Les sirops de fruits Riemerschmid sont fabriqués à partir de jus de la pulpe de fruits pur et de sucre. Les jus de fruits exotiques et les purées de fruits indigènes sont traités à l'interne.

En raison de leur forte teneur en fruit et pulpe, les sirops sont très sirupeux. Il est donc recommandé de bien agiter les bouteilles avant de les utiliser.

Les sirops de fruits sont utilisés à la fois par les barmans professionnels, les cuisiniers, les pâtisseries, ainsi que pour faire des barbotines à la maison par exemple. Ils sont aussi populaires dans la préparation de desserts et de plats raffinés.

R RIEMERSCHMID

SIROPS DE CAFÉ

Sirops de café.

Le café et les autres boissons chaudes sont souvent aromatisés avec du sirop. Les sirops-bar de Riemerschmid sont parfaitement adaptés. Ils ont une saveur équilibrée et un arôme unique. Ils se dissolvent rapidement et facilement dans le café, ce qui permet de rendre la dégustation des boissons chaudes encore plus agréable.

Outre l'utilisation pour affiner les saveurs dans le café traditionnel, un espresso, un cappuccino, un latté et les autres boissons chaudes (par exemple le lait, le thé ou le lait de poule), vous pouvez aussi aromatiser les crèmes avec les sirops-bar pour cafés!

La nouvelle forme de la bouteille est conçue pour un travail professionnel. Ainsi, toutes les boissons chaudes sont aromatisées à la perfection.

Les saveurs pour café les plus populaires sont également disponibles en format d'essai de 250ml. Le format est parfait pour un usage domestique. La bouteille s'inscrit parfaitement dans la main et rend la manipulation encore plus pratique.

L'utilisation du sirop-bar permet également d'éliminer l'usage du sucre et d'édulcorant.





Recettes de boissons chocolatées

Préparation:

Chauffer le lait, placer les ingrédients dans une tasse, verser le lait chaud et brasser.

Orange marzipan

- 110 ml lait
- 3 c. à table cacao
- 20 ml Cointreau
- 40 ml sirop Riemerschmid amande
- 1 pincée de piment de cayenne

Chocolate Advent

- 130 ml lait
- 3 c. à table cacao
- 20 ml sirop Riemerschmid chocolat
- 10 ml sirop Riemerschmid noisette bar
- 1/2 c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille

Coriander and Coconut

- 10 g chocolat blanc brassé dans le verre
- 30 ml sirop Riemerschmid coconut
- 1 pincée coriande

Rosemary-Caramel

- 130 ml lait
- 2 c. à thé cacao
- 10 ml sirop Riemerschmid chocolat
- 4 oz. Cognac vintage
- 1 oz. Rhum blanc

Astuce: Si vous êtes à court de cacao, le spécialiste des recettes bar, Thomas Magg, recommande de remplacer la quantité équivalente de cacao par du chocolat rapé.



Tout le monde aime Hugo!

- 20 ml de sirop de fruit baie de sureau
- 1/2 verre de quartiers de lime
- 3-4 feuilles de menthe poivrée fraîches
- Remplir avec un champagne ou un vin blanc mousseux

Everyone loves Hugo!

- 20 ml of elderflower fruit syrup
- 1/2 glass of lemon quarters
- 3-4 leaves of fresh peppermint
- Fill with champagne or white sparkling wine



RIEMERSCHMID

Sprinter (sans alcool)

Ingrédients:

- 30 ml de sirop Riemerschmid baie de sureau
- 20 ml de jus de citron
- 6 oz. jus de pomme (non filtré)
- 4 oz. jus de canneberge

Préparation:

Agiter vigoureusement dans un shaker et verser dans un verre rempli de glace pilée.

Décoration:

Servir avec une colonne de pomme et une paille noire.



Sailor Jo Mojito

Ingrédients:

- 20 ml de sirop Riemerschmid cassis
- 6 oz. Rhum brun
- 3 oz. baies de cassis congelés
- 1/2 citron vert, 4 feuilles de menthe poivrée fraîches et soda

Préparation:

Presser la moitié de citron vert dans un grand verre, ajouter le sirop et les feuilles de menthe. Piler avec un pilon en bois. Ajouter le rhum et remplir le verre avec des glaçons et les baies de cassis surgelées. Ajouter un jet de soda et remuer brièvement.

Décoration:

Garnir le verre avec une branche de menthe.



Geishas Secret

Ingrédients:

- 25 ml de sirop Riemerschmid baies de sureau
- 15 ml de sirop Riemerschmid vanille
- 4 feuilles de lime
- 10 oz. thé vert (par exemple: Arizona)
- 40 ml bitter à l'orange

Préparation:

Piler les feuilles de lime et le thé vert avec un pilon de bois. Remplir un shaker avec des glaçons. Ajouter le reste des ingrédients. Agiter vigoureusement et verser en passoire dans un verre à whisky.

Décoration:

Des feuilles fraîches de lime, une orchidée et une gousse de vanille dans le verre.



Whitley Neil meets Rhubarb

Ingrédients:

- 20 ml sirop Riemerschmid rhubarbe
- 50 ml Lonfon Dry Gin (par exemple: Whitley Neil)
- Remplir de tonic

Préparation:

Whitley Neil Gin et le sirop Riemerschmid rhubarbe dans un verre à whisky avec des glaçons et verser le tonic.

Décoration:

Mettre des fraises et une brochette de fraises.



Raspberry Zoom

Ingrédients:

- 10 ml sirop Riemerschmid vanille
- 10 ml sirop Riemerschmid framboise
- 30 ml jus de bleuet
- 12 oz. de thé vert à la mandarine (Arizona)
- 3/8 morceaux de lime fraîche

Préparation:

Mélanger les pièces de lime, les cubes de glace et tous les autres ingrédients dans un shaker. Remplir avec de la glace et remuer.

Décoration:

Basilic, mûres, groseilles rouges et gousse de vanille.



Black Celebration

Ingrédients:

- 20 ml sirop Riemerschmid vanille
- 1.5 oz. jus de lime
- 6 oz. nectar de cassis
- 2 c. à table sauce Cumberland
- 4 morceaux de feuilles de basilic fraîches

Préparation:

Remuer tous les ingrédients vigoureusement et verser en double passoire dans un verre à martini.

Décoration:

Basilic et fleur blanche.





Filet de truite à la crème de canneberge-raifort sur pain grillé.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 morceaux de filet de truite fumée sans peau et sans arête
- 4 tranches de pain
- 40 g de beurre
- 3 c. à soupe de sirop de fruit Riemerschmid canneberge
- 2 c. à soupe à la crème de raifort
- 100 ml de crème fouettée
- Sel, poivre, jus de citron
- 8 feuilles de laitue romaine ou frisée
- Une demi-botte d'aneth frais

Préparation:

Couper les pains en deux diagonalement et les faire griller dans une poêle sur le four. Remuer la crème fouettée, la crème de raifort et le sirop de canneberge avec un fouet et remplir dans une poche à injection avec bec en étoile. Ajouter à chaque tranche de pain rôti: une feuille de laitue, un demi filet de truite et mélanger en ajoutant la crème de canneberge. Décorer chaque tranche avec l'aneth. Servir immédiatement.

Liste des saveurs

Sirop de café Riemerschmid Amande

Le bon goût de l'amande pour parfumer les aliments et les boissons.

Sirop de café Riemerschmid Amaretto

Au goût d'amaretto pour rendre votre café vraiment savoureux!

Sirop de bar Riemerschmid Banane

Une saveur juteuse - un « must » pour tous les bars!

Sirop de bar Riemerschmid Bitter

Toutes les caractéristiques d'une bitter italienne - mais non-alcoolisée. Idéalement adapté à la préparation de boissons rafraîchissantes et des cocktails.

Sirop de bar Riemerschmid Orange Sanguine

Grande saveur avec la qualité et l'apparence en prime, testé par les plus grands barmen professionnels.

Sirop de bar Riemerschmid Curaçao bleu

La saveur classique pour tous les bars.

Sirop de bar Riemerschmid Canne à sucre

Un « must » pour tous les bars! Idéal pour le remplacement du sucre.

Sirop de café Riemerschmid Caramel

Savoureux avec la qualité et l'apparence en prime, testé par les plus grands barmen professionnels.

Sirop de café Barsyrup Riemerschmid Chocolat

Une saveur pour rendre votre café vraiment savoureux!

Sirop de bar Riemerschmid Noix de coco

Transformé en sirop avec le sucre, le lait de coco est parfaitement adapté à tous les types de bonbons et des Cocktails

Sirop de bar Riemerschmid Canneberge

Sirop de qualité avec l'apparence en prime, testé par les plus grands barmen professionnels.

Sirop de café Riemerschmid Noisette

Une saveur pour rendre votre café vraiment savoureux!

Sirop de bar Riemerschmid Lime

Jus de citron vert, mais aussi avec des morceaux et des tranches de fruits. Il est parfaitement adapté à la préparation de cocktails, longs verres et boissons non-alcoolisées.



Sirop de bar Riemerschmid Jus de lime

Le jus de lime qui fait sourire - le jus de lime est tout à fait aigre. Il convient pour de nombreuses boissons célèbres tels que le Mojito.

Sirop de bar Riemerschmid Mangue

Le sirop de mangue est particulièrement adapté pour les bonbons et comme ingrédient dans de merveilleux mélanges cocktails en raison de son apparence orange éclatante et de son très bon goût fruité.

Sirop de bar Riemerschmid Fruit de la Passion

Dans son habitat tropical, le fruit de la passion est particulièrement connu pour son jus désaltérant. Il convient parfaitement comme ingrédient dans des cocktails exotiques et longs verres.

Sirop de bar Riemerschmid Pêche

Le goût du sirop de bar Riemerschmid Pêche vous séduira. Mélangez le meilleur «Sex on the Beach» que vous avez bû avec le sirop de bar Riemerschmid Pêche.

Sirop de bar Riemerschmid Menthe Poivrée

Incomparable goût frais de menthe poivrée.

Sirop de bar Riemerschmid Grenadine

Sirop de grenadine avec des extraits d'herbes et de fruits. Il se distingue par sa superbe saveur agréablement douce et aussi sa couleur. Il peut être utilisé pour arrondir et affiner les Cocktails, notamment les longs verres. Le sirop de grenadine est considéré comme une saveur indispensable dans tous les bars.

Sirop de bar Riemerschmid Fraise

Avec le goût intense de fraises pour mélanger dans les cocktails et pour parfumer les aliments.

Sirop de café Riemerschmid Vanille

Savourez le meilleur café de votre vie!

Sirop de bar Riemerschmid Pastèque

La pastèque est une délicieuse saveur. Découvrez la fraîcheur enchantée du sirop Riemerschmid à la pastèque!

Sirop d'herbe Riemerschmid Woodruff (Aspérule)

Savoureuse saveur avec sa qualité et son apparence en prime. Testé par les plus grands barmen professionnels.

Nouveau: Sirop de bar Riemerschmid Framboise

Avec le goût intense de framboise. Pour mélanger aux cocktails et pour parfumer les aliments.

Les nouvelles saveurs: Rhubarbe, Sureau, Cassis, Chocolat blanc, Citron-gingembre-citronnelle et Orange-argousier.



NOUVEAU

R RIEMERSCHMID
Sirops de Bar

Notre Apéritif Amer Non-Alcoolisé L'inspiration d'une recette estivale rafraîchissante



- Le sirop-bar Riemerol possède toutes les qualités d'un amer Italien, mais sans alcool.
- Vous pouvez la mélanger à divers type de boissons gazeuses et apéritifs. Par exemple, le prosecco, les vins mousseux, le jus d'orange ou de maracuja.
- Mélangé à certaines eaux minérales crée un effet magique inattendu - Le breuvage devient rosé.
- Avec ses caractéristiques de versage parfaites, sa dissolution rapide et sa saveur intense, Riemerol est un sirop idéal pour les cocktails.
- Comme tous les sirops de bar Riemerschmid, Riemerol possède une durée de vie en tablette d'au moins 24 mois. Même après l'avoir ouvert et sans réfrigération.

Essayez aussi notre sirop amer avec sa couleur rouge lumineuse et son goût amer, vous aurez une autre signature non-alcoolisée Riemerschmid





RIEMEROL SPRIZZ

RIEMERSCHMID
Sirops de Bar

Sans Alcool!

INGRÉDIENTS

40 ml Riemerol, 60 ml mousseux non-alcoolisé, 20 ml soda, orange tranchée, cubes de glace.

PRÉPARATION

- Placer les cubes de glace et les tranches d'orange dans un verre à vin
- Ajouter 40 ml Riemerol, 60 ml vin mousseux sans alcool et 20 ml soda
- Garnir avec une tranche d'orange et une branche de menthe

Astuce: Riemerol avec vin mousseux standard est aussi une expérience délicieuse!

RIEMERSCHMID
Sirops de Bar

SENS

RIEMEROL TONIC

INGRÉDIENTS

40 ml Riemerol, 120 ml Tonic, ¼ orange, cubes de glace.

PRÉPARATION

- Trancher une orange
- Placer les cubes de glace et les tranches d'orange dans un long verre
- Ajouter 40 ml Riemerol et 120 ml Tonic
- Garnir avec une tranche de lime et une branche de menthe



Sans Alcool!

Le plaisir
du rafraîchissement **SENS-**
ationnel!