

Reichs Post • Bitter

Die hochwertige Kräuter-Spezialität aus 43 ausgesuchten Gewürzen und Kräutern aus aller Welt. Nach geschütztem Original Rezept, ehrlich und mit Verstand hergestellt im Traditionsbetrieb seit 1843 in Bad Homburg.

Gerne präsentieren wir Ihnen hier unsere Lieblings Mischungen zu jeder Jahreszeit und zu allen passenden Anlässen.

Zur Nachahmung dringend empfohlen !

Im Winter und wenn`s warm werden soll...



In der kalten Jahreszeit sorgt der wohlschmeckende ReichsPostPunsch für Ihr Wohlbefinden. Heiß serviert erfreut die winterliche Mischung Ihren Gaumen !

Das ultimative Geheimrezept...psst

Die Ingridenzen

Rotwein (vom Guten...)
Orangensaft
Schwarzer Tee stark
Gewürzmischung Geheimrezept...:
Zimtrinde, Sternanis, Fenchelsamen,
Kardamom, Nelken
Orangen- und Zitronenschale getrocknet

Das Mischungsverhältnis

0,5 Liter
0,25 Liter
0,15 Liter
1 Säckchen

Die Zubereitung des Punsch es :

Alle Zutaten vorsichtig erhitzen
schön rühren, nicht kochen ! (max.80 C)
Und jetzt das Allerwichtigste :
In jede RPB Tasse ein 0,02 L Fläschchen
ReichsPost Bitter Kräuterlikör
langsam unter rühren mit Gefühl
und viel Liebe ♥ hinzufügen.
Ein Hochgenuß für alle Sinne

Reichs Post • Bitter



Apfel Punsch

Weihnachtlich gewürzter Apfelsaft naturtrüb (Gewürzmischung s.o.)
vorsichtig erhitzen.

ReichsPost Bitter Kräuterlikör nach Geschmack in etwa im Verhältnis 1:5 zugeben
und heiß genießen.

Das schmeckt und wärmt !

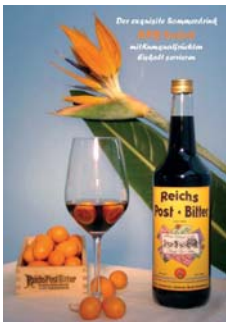
Reichs Post • Bitter



RPB Soleil --- RPB Lemon --- RPB Apfel

An der Bar und wenn es heiß hergeht
...zu jeder Zeit ein Hochgenuß !

***Cocktails mit Reichs Post • Bitter
und Aperitiv Spezialitäten***



RPB Soleil



1 Kumquatfrucht anritzen, halbieren und den Saft in ein großes Glas pressen. Die Fruchthälften mit dazugeben.
Mit 4cl eisgekühltem **ReichsPost Bitter** aufgießen.
Das außergewöhnliche sensorische Erlebnis der Aromen !
Als Longdrink mit kalter Orangina Limonade und Eis ergänzen.



RPB Lemon



1 Zitronenscheibe vierteln und mit Eis in ein Sektglas geben.
Mit 4cl. **ReichsPost Bitter** und 4cl frischer Lemonade aufgießen.

Die edle Aperitiv-Variation wird mit kaltem Prosecco aufgefüllt.
Spritzig erfrischen und belebend !

Reichs Post • Bitter

Die Hochwertige Kräuter-Spezialität aus 43 ausgesuchten Gewürzen und Kräutern aus aller Welt. Nach geschütztem Original Rezept, ehrlich und mit Verstand hergestellt im Traditionsbetrieb seit 1843 in Bad Homburg.

Wenn unsere Bäume Früchte Tragen gibt's...



RPB Apfel

Der lecker Fruchtige und sooo gesund !
Den Glasrand in Zitronensaft und dann in eine
Zucker-Zimt Mischung tauchen.
4 cl. **ReichsPost Bitter** mit Apfelsaft naturtrüb auffüllen.
1 Eiswürfel dazu und fertig ist der kühle Apfeltraum.

...und zum guten Schluss nach jeder leckeren Mahlzeit oder immer wieder zwischendurch



DER STARKE SCHWARZE

Ein doppelter Espresso wird mit 2cl **ReichsPost Bitter** Kräuterlikör
Veredelt. Ein starker Genuß !

Reichs Post • Bitter

Kräuterlikör seit 1843 in Bad Homburg
Traditionsbetrieb mit Persönlichkeit

www.reichspostbitter.de