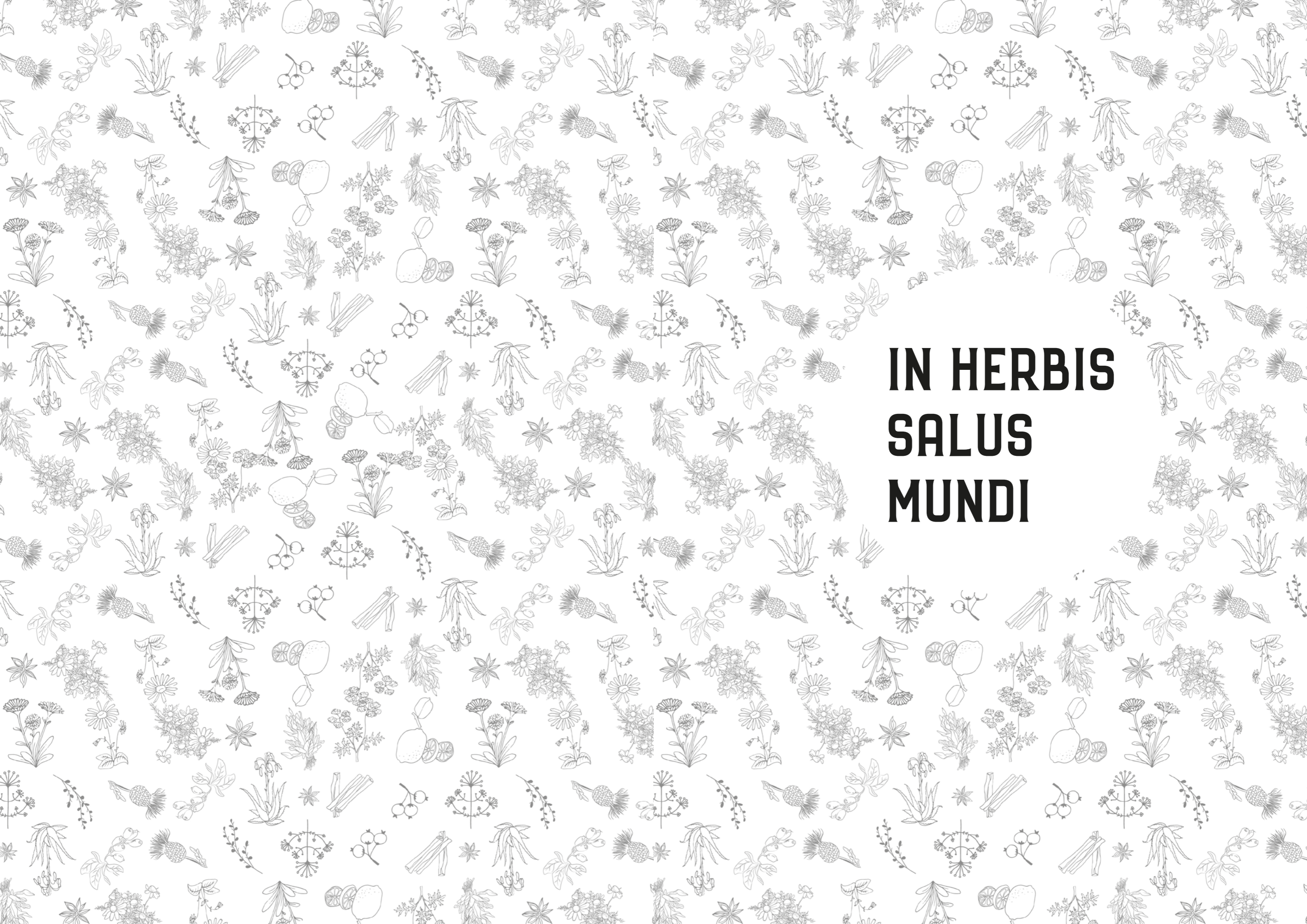




*Semper ad Maiora*

**AUTHENTIC ITALIAN HANDCRAFTED INGREDIENTS EXTRACTION**

**SELECTION OF FINE BITTERS, APERITIFS, LIQUEURS  
AND GRAPPAS**



**IN HERBIS  
SALUS  
MUNDI**



# BRANDMEISTER SEIT 4 GENERATIONEN

Caffo! Wenn es um erstklassige, italienische Spirituosen geht, dann kommt unsere Destillerie ins Spiel. Im Jahr 1915 legte der sizilianische Meisterbrenner Giuseppe Caffo mit der Gründung der Destillerie F.lli Caffo den Grundstein unseres Erfolgs. Seither steht unser Familienunternehmen im Süden Kalabriens für Rezepturen mit dem Zeug zum internationalen Klassiker, für exquisiten Genuss, für natürliche Zutaten aus eigenem Anbau sowie für erntefrische Verarbeitung.



*Von links: Firmengründer Giuseppe Caffo (1865) Brandmeister in Santa Venerina (CT) Sizilien.  
Die drei Brüder Santo Caffo, Giuseppe Caffo und Sebastiano Caffo Brandmeister in Sizilien und Kalabrien.  
Sebastiano Giovanni Caffo mit Vater Giuseppe Giovanni Caffo.*





Unsere sonnenverwöhnte Region bietet echte Premiumqualität unter natürlichen geologischen und klimatischen einzigartigen Bedingungen.

**All unsere Erzeugnisse leben von der Erfahrung und der Liebe der Menschen, die diesen fruchtbaren Landstrich seit Jahrhunderten bewirtschaften.**



Aus ihrer Verbundenheit mit der Natur entstehen hochwertige Köstlichkeiten, deren Seele das Aroma regional geernteter Früchte, Wurzeln und Blüten ist. Mithilfe modernster Verarbeitungstechniken werten wir sie zusätzlich auf.



# SEMPER AD MAIORA

(immer besser werden)

lautet seit vier Generationen unser Leitbild. Nicht wenige unserer Produkte sind deshalb echte Kulturbestandteile einer Nation von Feinschmeckern geworden. Unser Vecchio Amaro del Capo zum Beispiel ist die meistverkaufte Spirituose in Italien. Und jeder Italiener weiß, dass zu einem ordentlichen Tartufo-Eis ein Schuss unseres seit 1840 berühmten Borsci S.Marzano gehört. Zudem bedienen wir ein leidenschaftlich ausgebautes Sortiment an Grappa, Brandy und Prosecco Liebhaber exzellenter Geschmackserlebnisse. Unser Ziel? Zuerst wollten wir die Herzen der Italiener erobern - jetzt die der ganzen Welt.





## Übersicht über die einzelnen Produktionsschritte



Agricoltura "Borgo del Feudo": Wein  
Zitrusfrüchte und Heilkräuteranbau

Rohstoffverarbeitung

Caffo Research  
Qualitätskontrolle und Forschung

Moderne Abfüllstraßen

Niederlassung

Die alte Destillerie Caffo

Distilleria Friulia  
Destillation und  
Lagerung von Aquavit

Brauerei Calabräu  
Produktion und  
Abfüllung

Borsci S.Marzano  
1840  
Produktion und  
Abfüllung

Liquirizia Caffo  
Verarbeitung der  
kalabresischen Lakritze



1 ERNTE

2 VERARBEITUNG  
INNERHALB VON 24  
STUNDEN

3 SELEKTION

4 SCHÄLEN

5 AUFGUSS

6 REIFUNG

7 ABFÜLLUNG

Das Ansetzen, der Aufguss und die Destillation der Beeren, Kräuter, Früchte, Wurzeln und Blüten erfolgt direkt nach der Ernte in unserer Brennerei. So werden die frischen Aromen und sinnlichen Eigenschaften jeder Zutat bewahrt.

Von etwa 2.000 Rezepten für Liköre und Elixiere, die mit Leidenschaft innerhalb der 100-jährigen Firmengeschichte entwickelt und zusammengetragen wurden, sind nur einige in Produktion gegangen. Sie sind nun Teil einer Bandbreite von Premium-Spirituosen, die Maßstäbe setzen konnten. Wie im Fall des **Liquorice**: der erste Likör auf Lakritzbasis wurde von der Distilleria Caffo erfunden und Mitte der 90er Jahre auf den Markt gebracht. Bis zu diesem Zeitpunkt hat kein anderer Brandmeister einen Likör auf Süßholzbasis hergestellt. Lakritz war bis dahin „nur“ eine von vielen Zutaten, die in Verbindung mit anderen (Anis, Minze, verschiedenen Bitterstoffe und Gewürzen) verwendet wurde. Die Idee eines reinen Lakritzlikörs war völlig neu.

Durch das über Generationen gesammelte Wissen der Brandmeisterkunst und die traditionelle und schonende Verarbeitung der Süßholzwurzel entsteht dieser einzigartige Likör, der sich schnell als Neuheit auf dem Markt etablieren konnte. Lakritz als Basis macht **Liquorice** zu einem typisch kalabrischen Produkt, das durch die elegante Verpackung und den einzigartigen Geschmack besticht. Bereits 2005 wurde Liquorice mit der Goldmedaille des ISW International Spirits Award ausgezeichnet.

Alles begann einst mit **Likören auf Anisbasis**, der Produktion von Aquavit und Verarbeitung der Nebenprodukte aus der Weinkelterei. Heute bietet Caffo

## PRODUKTE ZU 100% MADE IN ITALY

eine große Auswahl an typisch kalabrischen Likören, die in den hauseigenen Brennereien mit natürlichen Kräutern und Zitrusfrüchten gebrannt werden. So zum Beispiel: **Limuni** aus kalabrischen Zitronen, **Finocchietto** gewonnen aus wilden Fenchelspitzen, **Bergamia** aus kalabrischen Bergamotten, **Cedro della Riviera** auf Basis von kalabrischen Zedernfrucht (Cedro), **Indianello**, ein Likör aus Kaktusfeigen, **Caffo Solara**, der auf Brandy-Basis mit Bitterorangen verfeinert wird. Angefangen beim Aufguss bis hin zur Destillation wird die gesamte Produktion von ausgebildeten Fachleuten durchgeführt. Der Grappa wird noch vor Ort im jeweiligen Weinanbaugebiet destilliert. So entstehen unsere erlesenen **Grappa** aus zehn verschiedenen Rebsorten in

den beiden Anbaugebieten in Limbadi (Vibo Valentia) und Passons Pasion di Prato (Udine). Ausgezeichnet mit zahlreichen internationalen Preisen für Grappa und Liköre bleibt die Distilleria Caffo ihrer Firmenphilosophie treu: SEMPER AD MAIORA



VIDEO ANSEHEN



# ITALIEN EISKALT GENIESSSEN

**Vecchio Amaro  
del Capo**





# Vecchio Amaro del Capo<sup>®</sup>

LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA

Ein Kräuterlikör nach altem Familienrezept, durch die Kunst des Destillierens über vier Generationen hinweg von der Familie Caffo verfeinert.

Vecchio Amaro del Capo vereinigt eine Vielzahl an typisch kalabresischen Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln: Orange, Süßholz, Kamille, Mandarine und Wacholder. Der Aufguss erfolgt direkt nach der Ernte, um die frischen Aromen und organoleptischen Bestandteile einer jeden Zutat zu bewahren. Vecchio Amaro del Capo überzeugt mit seinem zarten, aromatischen Geschmack, der auch den Gaumen schmeichelt, die ihn noch nicht kennen (Amaro bedeutet bitter im Italienischen). Genießen Sie Vecchio Amaro del Capo als Digestif nach dem Essen oder als Shot, aber immer eiskalt (wir empfehlen etwa -20 Grad Celsius), um den Geschmack und den Duft des Likörs in vollen Zügen zu genießen.

Dank der hervorragenden Qualität der Zutaten und des Likörs ist Vecchio Amaro del Capo seit 2014 der beliebteste Kräuterlikör Italiens und über die Jahre ein beliebtes Getränk auf der ganzen Welt.



EISKALT  
GENIESSEN  
-20°C



- Cod: 001/A-8  
70 cl - 35% vol
- Cod: 001/B-6  
100 cl - 35% vol



- GePa mit 2 Ice Shot Gläser  
Cod: 001/C-8  
70 cl



- Cod: 001/MAGNUM  
300 cl - 35% vol



- Cod: 001/H-24  
Inhalt 24 Fla. 5 cl · 35% vol
- Cod: 001/H-10  
Inhalt 10 Fla. 5 cl · 35% vol



- Cod: 001/O-12  
Inhalt 12 Fla.  
2 cl · 35% vol



- Cod: 001/O-60  
Inhalt 60 Fla.  
2 cl · 35% vol



- Display
- Cod: 001/BOXD - 48
- Cod: 001/BOXD - 60
- Cod: 001/BOXP - 72



- Gepa Display  
Cod: 001/BOXC - 38



CAPO-TONIC

4 cl Amaro del Capo  
1 cl Limettensaft  
Top Tonic Wasser

# RED HOT EDITION



EISKALT  
GENIESSEN  
**-20°C**

HIER KOMMT DIE DREISSIGSTE ZUTAT



AUF DER BASIS VON SCHARFEN  
KALABRESISCHEN CHILISCHOTEN

Vecchio Amaro del Capo, der bekannteste Genuss Kalabriens, ist mit einer weiteren Zutat verfeinert worden: die scharfe rote Chilischote aus Kalabrien verleiht dem unverwechselbaren Geschmack von Vecchio Amaro del Capo eine leicht scharfe Note.

Wir empfehlen, Vecchio Amaro del Capo immer bei -20° aus dem Gefrierfach zu genießen, da sich seine organoleptischen Eigenschaften so am besten entfalten. Die perfekte scharfe Note für deine Del Capo Cocktails.



**CAPO**  
ARRABBIATO  
SPRITZ

- 6 cl Vecchio Amaro del Capo Red Hot
- 9 cl Mangilli Prosecco DOC extra dry
- 3 cl Soda Wasser
- reichlich Eis, Zitronenzeste, Chilischote.

Cod: 001/APC-8  
70cl · 35% vol

# Vecchio Amaro del Capo®

## RISERVA

### 100<sup>th</sup> ANNIVERSARY



GRAND GOLD MEDAL  
2016



MIGLIORE LIQUORE  
D'ERBE 2016

Anlässlich des 100-jährigen Bestehens der Destilleria Caffo (1915 bis 2015) haben wir diesen limitierten und nummerierten Riserva im Jubiläumsgewand kreiert.

Unser Riserva del Centenario wird nach traditionellen Rezepten zubereitet: Zahlreiche kalabresische Kräuter, Blüten und Früchte werden mit erlesenem Auqavit aufgegossen und reifen über Jahrzehnte in slawonischen Eichenfässern.

Um das volle Aroma aller Zutaten zu bewahren, wird der Riserva del Centenario ausschließlich in Eichenfässern verfeinert. Das macht den Riserva del Centenario zu einem sinnlichen Getränk für besondere Anlässe und außergewöhnliche Lokale mit anspruchsvollen Gästen. Auf der Landkarte der beliebtesten Premium-Spirituosen repräsentiert dieser einzigartige Likör Italien.

*Luigi Caffo*

#### Geschmacksprofil Amaro Riserva

Die Vecchio Amaro del Capo Jubiläumsedition birgt eine reichhaltige und elegante Vitalität gleich einer warmen Umarmung. Bodenständig und gleichzeitig leidenschaftlich, ein Likör für Personen, die gerne in gepflegtem Ambiente wertvolle Momente und anregende Gespräche auskosten. Vecchio Amaro del Capo verzaubert Kenner und Liebhaber gleichermaßen, denn im Herzen bleibt er immer er selbst: ein warmer und geselliger Amaro aus Kalabrien. Ein Likör, bei dem man das leidenschaftliche und handwerkliche Können eines seit einem Jahrhundert in Kalabrien verwurzelten und in der Welt beheimateten Unternehmens schmeckt.

#### Geschmacksprofil

Bei Zimmertemperatur geschlürft, setzt der Vecchio Amaro del Capo Riserva die charakteristische Süße und Geschmeidigkeit frei, die den kalabresischen Likör ausmachen. Er umhüllt den Geruchssinn und entfaltet sein köstliches Aroma von Orange und Bergamotte, kandierten und getrockneten Früchten und Mandeln. Gewürze wie Safran, Zimt, Anis, Lakritz und Fenchel entfalten ihren sinnlichen Charakter. Blüten und Honig, aromatische Kräuter und Harze münden in eine Vanillenote und in das Aroma von warmem Holz. Ohne Zweifel: Amaro Riserva birgt Aromen der Erinnerung.

“

Limitierter und nummerierter Riserva  
Serie 1969 - Serie 1972 - Serie 1981

”



Cod: 001/RSV-D-6 70 cl · 37,5% vol  
Cod: 001/RSV-C-2 70 cl · 37,5% vol  
GePa mit 2 Gläsern





# BORSCI ELISIR S. Marzano®



SIP AWARDS 2019  
DOUBLE GOLD MEDAL



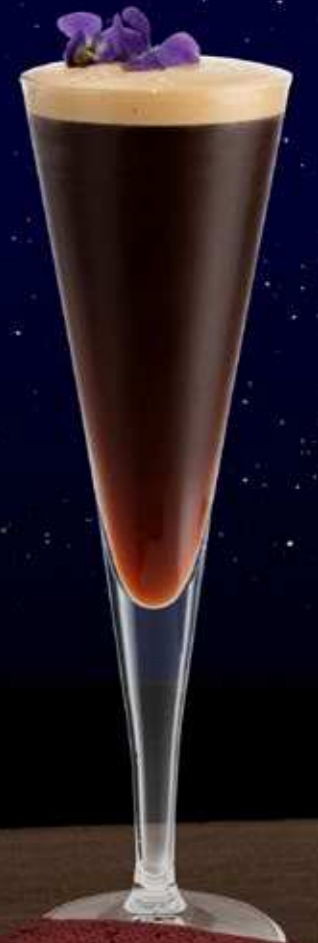
Goldmedaille bei der Spirits  
Sélection by Concours  
Mondial de Bruxelles

## UNVERKENNBARES AROMA EINZIGARTIGER GESCHMACK.

Einzigartiger Likör mit einem unverkennbarem Aroma, einmalig vielseitig.  
Man trinkt ihn pur als Digestif, im Sommer auf Eis und mit Soda oder in Cocktails.  
Köstlich zu Eis, vorzüglich zu Kaffee und Milch, himmlisch zu Gebäck, hervorragend für die  
Zubereitung eines wärmenden Punsch.

### ELISIR S. MARZANO BORSCI

Cod: 606/A-6 · 70 cl · 38% vol  
Cod: 606/ESP-24 · 3 cl · 38% vol



# Elisir S. Marzano® Specialità Orientale

★ RISERVA ★

## LIKÖR AUS KRÄUTERN UND GEWÜRZEN AUF DER BASIS VON ÜBER 8 JAHRE GEREIFTEM RUM

Im Jahr 1840 in der kleinen apulischen Gemeinde San Marzano di San Giuseppe vollendet der Likörhersteller Giuseppe Borsci sein antikes Rezept eines orientalischen Elixiers, vererbt von kaukasischen Vorfahren. Das Markenzeichen dieses leckeren Likörs ist die Sphinx über Giuseppe's Unterschrift, und später ein doppelköpfiger Adler als Erinnerung an die Zeit, die die Familie Borsci in Albanien verbracht hatte. Dieses Logo wurde zum 180. Jubiläum des ältesten Liköres Süditaliens entworfen.



Antike Flasche von Anfang 1900

**45%**  
Alc. Vol.



Die Flasche in Seidenpapier eingeschlagen und in einer exklusiven Holzkiste verpackt



Cod: 606/RSV-2  
70 cl · 45% Vol.

# CAFCAFFÈ

DUE VOLTE CAFFÈ

## Kaffeelikör 100% Arabica-Mischung

Feinster Likör aus Aufgüssen hochwertiger Kaffeesorten nach einer antiken Prozedur von Borsci. Die Qualität seiner Rohstoffe und die jahrhundertlange Erfahrung Borscis machen diesen Likör zu einer der beliebtesten Kaffeekreationen.

### CAFCAFFÈ BORSCI

Cod: B631/A-6 · 70 cl · 30% vol  
Cod: B631/ESP-20 · 3 cl x 20 · 30% vol



ESPRESSO  
MARTINI  
CAFCAFFÈ  
4 cl frischen Espresso  
4,5 cl Cafcaffè  
Mit 3 Kaffeebohnen  
garnieren.



# S. MARIA AL MONTE



## Amaro di Santa Maria al Monte

Der Amaro Santa Maria al Monte beruht auf einem sehr alten überlieferten Rezept. Ein Mönch des Klosters Santa Maria del Monte gab dem Eklektiker Vincenzo Castrovillari, der zu dieser Zeit Koch des Herzogs von Aosta war, eine Schriftrolle mit dem Rezept für das „Wunderelixier der Heiligen Jungfrau Maria“. Diese Schriftrolle befindet sich noch heute im Besitz der Familie Caffo.

Die Schriftrolle gibt auch Aufschluss darüber, welche Fähigkeiten die Mönche dem Elixier zusprachen: „Dieses Elixier heilt Koliken, Fieber, Magenverstimmungen, reinigt das Blut, entfacht die Lebenskraft und hilft gegen jedes Übel.“

Der AMARO DI SANTA MARIA AL MONTE bekam international große Anerkennung: So erhielt Castrovilli 1899 die Goldmedaille in Berlin und

Cod: 801/A-6 · 70 cl · 40 %vol.



wurde Jurymitglied in zahlreichen Ausstellungen in Marseille, Bordeaux und Nizza.

Die Kräuter und der Alterungsprozess werden sorgfältig kontrolliert. Die Herstellungsdauer beträgt insgesamt anderthalb Jahre. Allein zwei Monate dauert der Kaltaufguss der verschiedenen Kräuter, Wurzeln, Rinden, Samen, Harze und Blätter.

Dieser Vorgang gewährleistet, dass lediglich die heilenden Inhaltsstoffe extrahiert werden. Nach acht Monaten Reifungsprozess, werden Alkohol und Zucker hinzugefügt und nach weiteren sechs Monaten entsteht ein Amaro mit 40% Alkoholgehalt. Er zeichnet sich aus, durch ein weiches, rundes Aroma mit einer perfekten Geschmacksharmonie. Berühmt für seine heilende Wirkung, ist er einzigartig und unnachahmlich.

Ein außergewöhnlich harmonischer Digestif, leicht und bekömmlich. Auf Eis oder zu Kaffee, der perfekte Abschluss einer jeden Mahlzeit.





## AMARETTO

Der Amaretto von S. Maria al Monte ist so, wie ein echter italienischer Amaretto sein sollte, er ist delikatschmackhaft und komplex. Er wird nach einem Originalrezept mit ausschließlich natürlichen Zutaten durch den Aufguss aller Arten von Gewürzen, Vanille und den besten Mandeln aus Sizilien gewonnen, denen ein alter Branntwein zugesetzt wurde. Probieren Sie selbst diese Sensation, sowohl pur als auch gemischt

Cod: 813/A-6 · 70 cl · 30 %vol.  
Cod: 813/H-12 · 5 cl x12 · 30 %vol.



## ELIXIR DI CAFFÈ

Der Hafen von Genua war einer der ersten Häfen, in denen im 17. Jahrhundert Kaffee von der arabischen Halbinsel eintraf. Dieser Kaffee wurde auch als arabischer Wein bezeichnet. Die Einwohner rösteten und brauten das Getränk und verwendeten es auch für verschiedene medizinische Zwecke. Noch heute ist Genua einer der wichtigsten Kaffeehäfen in Europa. Der S. Maria al Monte Elixir di Caffè ist ein exquisiter Likör, der aus einer Mazeration von gerösteten Bohnen bester italienischer Art hergestellt wird und die pure Leidenschaft für die italienische Kaffeetradition enthält.

Cod: 814/A-6 · 70 cl · 30 %vol.



## SAMBUCA

aus Holunderblüten und Aniskernen

Sambuca ist ein Likör, der den italienischen Lebensstil seit Jahren auf der ganzen Welt verkörpert. Der Sambuca Santa Maria al Monte wird nach einem Originalrezept mit natürlichen Zutaten hergestellt. Die Destillation der Holunderblüten und des Sternanis erfolgt in einem antiken Kupfer-Destillierkolben. Der Sambuca wird traditionell mit 3 Kaffeebohnen serviert; diese stehen für Gesundheit, Reichtum und Glück.

Cod.art. 812/A-6 · 70 cl · 42 %vol.  
Cod: 812/H-12 · 5 cl x12 · 42 %vol.



## LIMONCINO PORTOFINO

1 KG BESTE LIGURISCHEN  
ZITRONEN PRO LITER  
LIMONCELLO

Für diesen köstlichen Likör verwenden wir nur die Schalen der besten Zitronen von der Ligurischen Küste. Die frischgeernteten Zitronen werden schonend verarbeitet. So wird der frische Geschmack bewahrt. Auf Eis oder mit Tonic aufgegossen, lässt sich der einzigartige Geschmack von Sommer, Sonne und Meer genießen.

Cod.art. 802/A-6 · 70 cl · 30 %vol.





# FERRO-CHINA-BISLERI

**FELICE BISLERI & C.**  
CASA FONDATA A MILANO NEL 1881

**Weltberühmter Aperitif-Bitter-Likör auf Basis von Eisencitrat und Chinarinde. Kann als Aperitif oder pur als Digestif getrunken werden.**



Ferro China Bisleri ist der erste mit dem Salz eines Metalls hergestellte Likör und gilt als Vorreiter der Nahrungsergänzungsmittel.

Die geheime Formel, die die Aufgüsse natürlicher, seltener und wohltuender Heilkräuter mit verdauungsfördernden und -anregenden Eigenschaften vorsieht, besteht aus zwei Hauptzutaten: Calissaya Chinarinde, wohlbekannt unter Apothekern und Kräuterspezialisten für seine malaria- und fieberlindernde Wirkung, und Eisencitrat.

Ferro China Bisleri wurde 1881 von Felice Bisleri erfunden, ein Gallbalderianer mit großer Leidenschaft für Chemie und Liköre. Ihm gelang die Etablierung seines Produktes, welches für seine stärkende und gesundheitsfördernde Wirkung bekannt ist, auf dem italienischen und internationalen Markt.

Die Infusion von Bisleri wurde in der Familie gegen Kraftlosigkeit, Schwäche und als Stärkungsmittel nach Krankheiten oder sogar als Heilmittel für den Körper während der Malaria- und Cholera-Epidemie verwendet. Es gibt sämtliche historische Nachweise, die seinen medizinischen Erfolg bestätigen: der Arzt Pantossi beispielsweise verschrieb den Kranken Ferro China 1884 gegen die Cholera. Ferro China Bisleri, Aperitif-Bitter, wurde dank seiner Hauptzutat Eisen einer Medizin gegen Auszehrung und Kräftemangel gleichgesetzt.

Dank seiner stets ausgezeichneten Qualität und Wirkung kann Ferro China Bisleri mit einer Medizin verglichen werden. Über die Herstellung der Infusion hinaus entwickelte Bisleri weitere überwiegend pharmazeutische Präparate. Mit dem bekanntesten darunter, Esanophel, Tabletten für Erwachsene und Esanophelin, Saft für Kinder, gelang die weltweite Heilung von Malaria.

Sein Gebrauch war derartig verbreitet, dass er sogar über die Landesgrenzen hinaus bis zum Überseemarkt Südamerikas in New York und Australien oder wo auch immer sich auf der ganzen Welt italienische Auswanderer aufhielten, gelangte. Über die Jahre hinweg wurde er vermehrt nachgeahmt und kopiert. Mit anderen Produkten versuchte man ebenso Ferro China zu ersetzen, indem man sich mit der gleichen Formel rühmte oder einen Etikettenwechsel vortäuschte. Diese Tatsache bestätigt, dass Ferro China Bisleri den älteren Kunden auch heute noch in Erinnerung geblieben ist. Über die besondere Rezeptur hinaus hat Bisleri auch das Marketing der Liköre geprägt. Der erste wahrhaftige Slogan „Möchtet ihr Gesundheit?“ wurde durch die Abbildung des brüllenden Löwen unterstrichen, ein Symbol für Stärke, Energie und Kraft. Der Bisleri-Löwe prangte jahrzehntelang auf Plakaten und Werbungen und hinterließ einen bleibenden Eindruck, der heute wiederkehrt.

## L'AMERICANTE

- 4 cl Ferro China Bisleri
- 12 cl Chinotto
- 1 Scheibe Limette

## Der StÄrkende

- 5 cl Ferro China Bisleri
- 5 cl Soda Wasser
- 1 Zitronenzeste



Eine Auswahl früherer Werbungen

Cod: 1881/B-6 · 70 cl · 21% vol



# Petrus<sup>®</sup> Boonekamp

*P. Boonekamp*

Seit 1777, mit seinen 45° und besonderen, seltenen Heilkräutern aus der ganzen Welt. Petrus, der Väter aller Kräuterliköre.

## ORIGINAL NIEDERLÄNDISCHES REZEPT

Unser weltberühmter Magenbitter BOONEKAMP wird seit Jahrhunderten nach einer von Generation zu Generation überlieferten Familienrezeptur hergestellt. Sie blieb stets unverändert, seit der niederländische Apotheker Petrus Boonekamp im Jahr 1777 den ersten "Ur-Boonekamp" abgefüllt hatte. Seither schätzen Spirituosenkenner auf der ganzen Welt diesen unverwechselbaren Geschmack.

Zu den erlesenen Ingredienzen zählen exotische Pflanzen aus aller Herren Länder, etwa Thai-Ingwer, Engelwurz, Gelber Enzian sowie viele weitere kostbare Kräuteraromen

Er hat mehrere krautige und blumige Aromen mit einem Duft von getrockneter Rose, Likörkirsche und Kakaobohne. Der Geschmack ist ausgesprochen bitter, ausgewogen und weich. Schließt mit Bitternoten von Enzian, Rhabarber und einem leichten Hauch von Ingwer.



Eine Auswahl früherer Werbungen

Cod: PB001/A-6  
70 cl  
45% Vol.

Verpackt  
Cod: PB001/D-6  
70 cl - 45% Vol.



## GUANABO

- 1,5 cl Petrus Boonekamp
- 1,5 cl Zuckersirup
- 1,5 cl Limettensaft
- 3 cl Ananassaft
- 3 cl Rum





# Petrus<sup>®</sup> Boonekamp

*P. Boonekamp*

DER 100%  
NATÜRLICHE BITTER



## BLOOD BITTER

DUTCH RED APERITIF

In den Seiten eines antiken, über Generationen überlieferten Manuskripts mit zahlreichen Formeln und Geheimrezepten des Holländers Petrus Boonekamps lebt der aromatische und schmeichelnde Geschmack eines roten Bitters wieder auf. Die Geschichte dieser besonderen Formel begann um etwa 1700 in Leidshendam, Holland, in einem kleinen Geschäft direkt neben Kanälen mit ausgezeichneter Anbindung an internationale Handelsrouten über den Seeweg. Dort kamen tagtäglich zahlreiche in Europa noch unbekannte Gewürze an, die nur darauf warteten, vom fähigsten Destilliermeister, Likörhersteller und Likörhändler aller Zeiten ausgewählt zu werden.

Boonekamp verkörpert einen genialen, erfahrenen Pflanzen- und Kräuterkenner, den Vater der Kräuterliköre, bekannt für seinen "Maag Bitter", den beliebtesten Magenbitter weltweit dank seines kräftigen und entschiedenen Geschmacks. Auf der Suche nach einer neuen und bekömmlicheren Spirituose zum Genuss vor dem Essen, entwickelte er während eines seiner vielen Experimente schließlich den zukünftigen "Aperitif nach holländischer Art": ein Bitter von leidenschaftlichem Rot, der dank ausgewählter natürlicher Kräuter den Appetit anregt, gepaart mit dem Aroma von Bitterorangen der holländischen Kolonien (Curacao) und einem intensiven Geschmack nach erlesenen, italienischen Zitrusfrüchten.

Mit Glück und Fähigkeit schaffte er es, einen Bitter zu kreieren, dessen Anblick bereits auf die Hauptzutat, die Bitterorange, schließen lässt; durch die Zugabe des natürlichen Farbstoffes



Cochinille nahm er eine intensive und warme, blutähnliche Farbe an. "Bitteres Blut", wie ihn Boonekamp beschrieb. Zweifelsohne gilt er als eines der ersten Produkte im Bereich der Aperitifliköre.

Diese ungewöhnliche Entdeckung hat dank der gewissenhaften Forschung der "Likör-Erben" 3 Jahrhunderte Geschichte überlebt und lebt heute als "Blood Bitter" wieder neu auf. Eine allseits beliebte Spirituose, die für Leidenschaft, Erfahrung und Innovation steht.

### BLOOD SHAKEN

7,5 cl Blood Bitter  
Shake and Strain  
Spieß mit  
Essiggurke



### Blood Bitter

Cod: 0002/H-12 • 5 cl x 12 • 30% vol

Cod: PB002/A-6 • 70 cl • 30% Vol.



## MEZZODÌ L'APERITIVO ITALIANO

Mezzodì ist ein Aperitiv aus kalabrischen Zitrusfrüchten, Rhabarber und Kräutern, der den Geschmack des Südens verkörpert. Einer der wenigen Aperitifs auf komplett natürlicher Basis. Die perfekte Grundlage für zahlreiche leckere Aperitifs und Cocktails.

Cod: 021/A-6 · 100 cl · 15% vol

### DER 100% NATÜRLICHE SPRITZ

- OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE ★
- OHNE KÜNSTLICHE AROMEN ★

RHABARBER TRIFFT ORANGE



## RED BITTER CAFFO

Dieser klassische Aperitif wird nach einem antiken Rezept, das seit einem Jahrhundert im Besitz der Familie Caffo ist, aus einer Infusion von Wildbitterorangenschalen und zahlreichen Kräutern gewonnen.

Cod: 023/A-6 · 100 cl · 25% vol

### DER 100% NATÜRLICHE BITTER

- OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE ★
- OHNE KÜNSTLICHE AROMEN ★





**LIMONCINO TONIC**  
 4 cl Limoncino dell'isola  
 12 cl Tonic Wasser  
 Zitronenzeste  
 Reichlich Eiswürfel.



### LIMONCINO DELL'ISOLA

#### 1,5 KG BESTE KALABRESISCHE ZITRONEN PRO LITER LIMONCELLO

Limoncino dell'Isola aus den besten Zitronen Kalabriens nach dem traditionellen süditalienischen Rezept der Familie Caffo. Zitronenschalen kalabresischer, frisch geernteter Zitronen, angesetzt in purem Alkohol sind das Geheimnis dieses erlesenen und einmaligen Zitronenlikörs. 1,5kg unbehandelte, frische Zitronenschalen in einer Flasche. Die ausgezeichnete Qualität, kompetente Herstellung und die natürlichen Zutaten machen den Limoncino dell'Isola zu etwas Besonderem, geeignet für jeden Anlass und einfach nur zum Genießen. Perfekt als Aperitif wie z.B. Limoncino Tonic oder pur und eiskalt (-20°).

Cod: 057/A-6 · 70 cl · 30% vol



Cod: 057/JB · 3 Lt · 30% vol



DISPLAY



**CLEMENTINO TONIC**

4 cl Clementino  
12 cl Tonic Wasser  
Orangenschale,  
reichlich eiswürfel.

**CLEMENTINO DELLA PIANA**

**500G BESTE KALABRESISCHE CLEMENTINE PRO LITER CLEMENTINO**

**100% NATÜRLICH MADE IN ITALY**

In den flachen Gebieten Kalabriens, die allgemein "piane" genannt werden, wachsen eine Vielzahl von Zitrusfrüchten und vor allem Clementinen. Diese kostbare Frucht ist aus der Kreuzung zwischen Bitterorangen und Mandarinen hervorgegangen und wird aus diesem Grund lokal "Mandarance" genannt. Die Caffo-Brennerei liegt nur wenige Kilometer von der piana von Gioia Tauro (in der Nähe der alten Magna Graecia-Stadt Medma) entfernt, aus der die besten Früchte für diesen Likör stammen. Die ausgezeichnete Qualität der Clementinen und die traditionelle Verarbeitung machen den Clementino zu etwas Besonderem, geeignet für jeden Anlass.

Cod: 065/A-6 · 70 cl · 30% vol



Cod: EXP065/JB · 3 Lt · 30% vol



**DISPLAY**



Display



### LIMUNÌ

#### 1,8 KG BESTE KALABRESISCHE ZITRONEN PRO LITER LIMONCELLO

Caffo hat die besten Zitronen Kalabriens entkleidet! 1,8kg der qualitativ hochwertigsten Zitronenschalen pro Liter haben es in unseren Limuni geschafft. Lass dich vom unwiderstehlichen Geschmack Kalabriens verzaubern und genieße den echten Limoncello aus Süditalien.

Cod: 353/B-6 · 100 cl · 28% vol  
Cod: 353/A-8 · 50 cl · 28% vol

### FINOCCHIETTO

Der Finocchietto ist ein komplett natürlicher Likör, der nach einem alten Hausrezept hergestellt ist und bei dem Samen sowie andere Teile des wilden Fenchels in Alkohol eingelegt, benutzt werden. Dank ihrer langjährigen Erfahrung hat die Brennerei Caffo die Rezeptur durch die Zugabe von eingelegten Fenchelsamen in den aus der wilden Fenchelpflanze hergestellten Branntwein verbessert. Auf diesem Weg ist ein vollaromatischer Branntwein von unvergleichlichem Geschmack entstanden.

Cod: 354/A-8 · 50 cl · 28% vol

### BERGAMIA

Bergamia ist ein hervorragender kalabresischer Bergamottlikör mit einem besonderen, leicht süßlichen Geschmack und dem Duft bester, frisch geernteter Früchte. Die wertvollen Eigenschaften der Bergamotte sind seit dem 17. Jahrhundert in Kalabrien bekannt; sie verleiht Getränken einen unverwechselbaren Geschmack.

Cod: 061/B-8 · 50 cl · 28% vol

### Perfetta Armonia

#### CREMA DI LIMONCELLO ZITRONENCREME

Zitronencremelikör - dieser köstliche natürliche Likör "perfekte Harmonie" besteht aus besten Zitronenschalen angesetzt in Alkohol und frischer Sahne. Die hierzu verwendeten Zitronen stammen aus dem sonnenverwöhnten Kalabrien.

Cod: 070/A-6 · 50 cl · 17% vol

### Perfetta Armonia

#### CREMA DI AMARETTO MANDELCREME

Mandelcremelikör - dieser köstliche natürliche Likör "perfekte Harmonie" besteht aus süßen Mandeln, edlen Gewürzen und frischer Sahne.

Cod: 071/A-6 · 50 cl · 17% vol

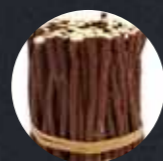
# Liquorice®

DER ORIGINALE LAKRITZLIKÖR AUS KALABRIEN



94.5/100

Mindestens 40% rein kalabresische Lakritzwurzel in einer Flasche Liquorice. Der erste natürliche Lakritzlikör, erfunden von der Distilleria Caffo. Liquorice ist einzigartig, intensiv im Geschmack und überzeugt mit einer leichten Süße.



Cod: 059/V-6 · 50 cl · 27% vol

Liquorice mignon  
Cod: 059/ESP-24 enthält 24 Flaschen 3 cl · 27% vol.

**REFRESH YOUR SUMMER**  
3 cl Vecchio Amaro del Capo  
3 cl Liquorice Caffo  
3 cl Tonic Water  
Garniert mit frischer Minze wird er in einem Highball-Glas serviert.







### AMARETTO FRATELLI D'ITALIA

Amaretto Fratelli Italia, eine natürliche Infusion aus ausgewählten Kräutern und den besten Mandeln Siziliens. Der Likör ist den italienischen Auswanderern gewidmet, die in den 30er Jahren auf der Suche nach dem Glück in die ganz Welt strömten und ihre Heimat als Amaretto im Gepäck mitnahmen.

Cod: 009/A-6 · 70 cl · 30% vol

### NOCINO DEL MONTE PORO

Der "Nocino" vom Monte Poro wird aus den noch grünen bereits im Juni geernteten Walnüssen aus Kalabrien hergestellt. Laut eines alten überlieferten Rezeptes werden die Nüsse mit edlen Gewürzen angereichert und einer langen Ansetzzeit in Alkohol unterzogen. Dieser köstliche Walnusslikör ist eng mit Sagen und Legenden verbunden. Nocino, ein besonderer und qualitativ hochwertiger Digestif aus dem Süden Italiens.

Cod: 007/A-6 · 50 cl · 35% vol



### MIRTO

Für die Herstellung dieses Myrtelikörs werden die frischen Beeren direkt vom Myrtstrauch geerntet. Der Myrtstrauch gilt unter den Poeten als Wahrzeichen für Ruhm und ewige Liebe und wächst wild in den Mittelmeerregionen. Der Likör wird durch das Ansetzen der frischen Myrtebeeren in Alkohol gewonnen und gilt als ausgezeichnete Digestif nach opulenten Mahlzeiten. Der "Poetenlikör" aus Myrte ist in einer wunderschönen einzeln signierten Flasche mit Sigellackverschluss abgefüllt.

Cod: 060/A-6 · 50 cl · 30% vol



### TRIPLE SEC

Entdecken Sie die einzigartige Note des Caffo Triple Sec, hergestellt aus hochwertigen Bitterorangen, die auf den eigenen Plantagen in Kalabrien angebaut werden. Dieser erstklassige Likör fängt die intensive Frische und den unverwechselbaren Charakter der sonnengereiften Früchte ein. Mit seinem ausgewogenen Geschmacksprofil und dem angenehmen Aroma eignet sich der Caffo Triple Sec perfekt als Basis für Cocktails oder als eigenständiger Genuss. Tauchen Sie ein in die authentische Essenz Kalabriens mit jedem Schluck dieses exquisiten Likörs.

Cod: 037/A-6 · 100 cl · 30% vol



### CAFFO SOLARA

Caffo Solara ist ein hervorragender Likör, welcher auf der gleichen aromatischen Basis wie Brandy in Eichenfässern gelagert wird. Jeder Schluck enthält den süßen Duft und lieblichen Geschmack der Orangen, die unter der Sonne Süditaliens gereift sind. Solara ist ein vielseitiger Likör, der entweder auf Eis zu genießen ist oder auch für die Zubereitung von Cocktails genutzt werden kann.

Cod: 053/A-6 · 70 cl · 40% vol





## SAMBUCA SECOLARE

Das typisch italienische Erzeugnis Sambuca, stammt ursprünglich aus Süditalien. Der einzigartige Sambuca Secolare der Brennerei Caffo besteht aus natürlichen und unverfälschten Zutaten. In ihm vereinen sich die Destillate von schwarzem Anis aus dem Sila Gebirge und Holunderblüten, die zu einem außergewöhnlichen Aroma verschmelzen.

Cod: 002/A-6 · 100 cl · 42% vol  
Cod: 002/C-8 · 50 cl · 42% vol



## ANICE CAFFO

Caffo Anice ist einer der ersten Liköre der Traditionsbrennerei Caffo. Er besteht aus Anis (pimpinella anisum) und Sternanis (illicium verum), hat 40% Alkoholgehalt und wird mit Hilfe einer Kupferblase hergestellt. Anice Caffo wird pur genossen oder zum Verfeinern von Kaffee verwendet.

Cod: 006/C-6 · 100 cl · 40% vol





FASSGELAGERT SEIT



**HERITAGE CAFFO**  
**BRANDY ITALIANO STRAVECCHIO**

Heritage Caffo Extra ist ein unvergleichlicher Brandy aus südländischen Weinen (größtenteils Apulien), die 1970/1980 gekeltert und nach der Destillation im Kupferbrennkessel lang in besonders geeigneten, mittleren und großen Eichenholzfässern (1000-5000L) aus Slavonien gelagert wurden. Der Heritage Caffo Extra Riserva 1980 besticht durch sein einzigartiges und ausgewogenes sensorisches Profil.

Cod: 095/A-6 · 70cl · 42% vol

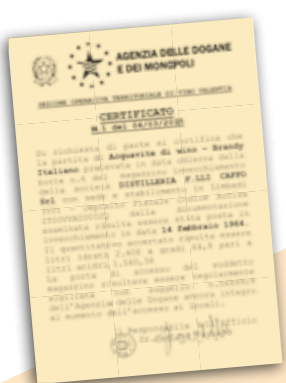
**1964**  
**BRANDY STRAVECCHIO CAFFO**

**Brandy aus über 50 Jahren in slawonischen Eichenholzfässern gereiften Weinen**

Dieser exklusive Brandy aus erstklassigen Weinen Südtaliens ist im Jahre 1963/1964 destilliert worden. Über 50 Jahre in Eichenfässern gelagert erzählt er heute in jedem Schluck die jahrhundertlange Leidenschaft der Familie Caffo für die Kunst des Destillierens. Sein weicher Duft und seine komplexe Struktur entwickeln sich graduell zu einem großartigen Aroma. Ein exklusives Produkt, eine limitierte Edition, elegant und raffiniert.

**Limitierter und nummerierter Riserva**  
**4.674 pz**

Cod: 081/R-64 · 70 cl · 45% vol



**Farbe und Aussehen:** Er ist klar, bernstein bis goldfarben und glänzend mit goldenen Reflexen.  
**Geruch:** Die Kopfnote ist geprägt von einem intensiven Duft nach Rosinen und erlesenem Weindestillat, insgesamt ein komplexes Fruchtaromaprofil. Dieses wird durch einen leichten Vanilleton unterstrichen, abgerundet durch eine dezente eichige Holzlagernote.  
**Geschmack:** Das Bouquet zeigt sich durchwegs raumgreifend und intensiv vollmundig sowie reich und mild, im Nachklang langanhaltend.



1896  
Friùlia  
distillerie  
turbino



92/100

## SGNAPE DAL FOGOLÂR STRAVECCHIA

Der Sgnape der Fogolâr Stravecchia ist ein Grappa, der seinen Ursprung in der Auswahl erlesener Tresterdestillate hat, die in Eichenfässern mehr als 18 Monate natürlich reifen. Der Alterungsprozess verleiht diesem edlen Destillat eine bernsteinfarbene Nuance und ein liebliches, aber betontes Aroma, ganz typisch für die friulanische Tradition.



Cod: 903/A-6 · 70 cl · 45% vol  
Cod: 903/C-4 · 70 cl · GePa mit 2 Gläsern

### Die Fogolâr-Methode

Unsere Brandmeister entwickelten durch langjährige Erfahrung, Forschung und nicht zuletzt mit Hilfe der friaulischen Tradition eine Methode, um einen qualitativ extrem hochwertigen Grappa zu kreieren: Die Fogolâr-Methode. Das Geheimnis liegt zunächst in der Auswahl und Lagerung der Ausgangszutaten und in der Destillation selbst. Die für den SGNAPPE DAL FAGOLÂR verwendeten Trester stammen aus friaulischen Weinkellereien. Die Transportwege sind extrem kurz und vor der Destillation wird der Trester mittels eines modernen Systems gegoren, um die natürliche Säure zu erhalten. Der fermentierte Trester wird schnellstmöglich weiterverarbeitet, um die Bildung

von Pilzen oder anderen Schadstoffen zu vermeiden. Die gewonnene Flüssigkeit (mit niedrigem Alkoholgehalt) wird nun mehrmals in einem Dampfbad destilliert. Ein kleiner Teil der ursprünglichen Trester destilliert außerdem in einem Dampfkessel. Das fertige Destillat wird nun vom Zoll verifiziert und analysiert. Die Brandmeister können die Frucht ihres Schaffens nach der Freigabe der Zertifikate durch den Zoll weiterverarbeiten. Der Grappa veredelt dann in den hauseigenen Lagern, bevor der letzte Arbeitsschritt beginnt: Die Brandmeister wählen nun die besten Grappa und setzen sie in das richtige Verhältnis zueinander. So entsteht ein raffiniertes Produkt mit vollmundigem Geschmack: der Blend.



## SGNAPE DAL FOGOLÂR GRAPPA FRIULANA

Der Grappa, sanft und süß, bereitet dem Gaumen ein blumiges Gefühl und eine bemerkenswert vielseitige Bandbreite an Aromen. Für diesen Grappa verwenden wir Cabernet, Chardonnay, Sauvignon und weitere ausgewählte Rebsorten aus den renommierten Weinanbaugebieten Collio und Colli Orientali in Friaul.

Cod: 901/A-6 · 70 cl · 45% vol



## GRAPPA FRIÛLIA

Ein samtig weicher Grappa, welcher angenehm aromatisch mit floralen Aromen und einer fein krautigen Note besticht. Grappa Friùlia ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl und anschließenden Zusammenfügung aus den Trester von weißen und roten Trauben verschiedener Sorten.

Cod: 902/A-6 · 100 cl · 41% vol



## Bis GRAPPA BIVITIGNO DI PINOT-CHARDONNAY

Der edle Grappa Caffo BIS Pinot & Chardonnay wird mit einer sehr langsamen Dampfdestillation gewonnen. Die beiden Rebsorten werden jede für sich destilliert und am Ende zu einem einzigartigem Produkt zusammengefügt. Das faszinierende Bouquet von Pinot erinnert an Akazienblüten und Ginster gefolgt von verschiedenen Noten bestehend aus Äpfeln, Zitrus- und Haselnusskuchen, wodurch der Abgang würzig und leicht salzig ist. Der Chardonnay besitzt einen angenehm aromatischen Duft nach Blumen und ebenfalls einen Hauch von goldenen Äpfeln und frisch gebackener Brotkruste, wodurch der einmalige und harmonische Geschmack hervorgehoben wird.

Cod: 970/A-6 · 70 cl · 40% vol



## Bis GRAPPA BIVITIGNO DI CABERNET SAUVIGNON

Der edle Grappa Caffo BIS Cabernet & Sauvignon wird mit einer sehr langsamen Dampfdestillation gewonnen. Die beiden Rebsorten werden jede für sich destilliert und am Ende zu einem einzigartigem Produkt zusammengefügt. Das Bouquet von Cabernet erinnert an den Duft von Obst mit würzigen Nuancen. Der Geschmack ist leicht grasig, intensiv sowie kräftig und trocken. Der Sauvignon, welcher sich aus Zitrusfrüchten, Grapefruit, tropischen Früchten, gelber Paprika, Salbei und Balsamico zusammensetzt, somit ein angenehmes Aroma erzeugt und im Abgang eine geschmackvolle, bittere Note hat, sticht durch seine angenehm aromatischen Noten hervor.

Cod: 971/A-6 · 70 cl · 40% vol





3L MAGNUM MIT ZAPFHAHN UND PODEST



3L MAGNUM MIT ZAPFHAHN UND PODEST



## VECCHIA GRAPPA CAFFO

Bei dem Vecchia Grappa Caffo, wie bei allen Produkten der Destillerie, steht die Qualität immer an erster Stelle. Die genaue Selektion der Trester direkt bei den Kellereien zeigt die Sensibilität und das Verständnis, für die Auswahl und Verarbeitung der besten und frischesten Rohstoffe. Im Fall des Vecchia Grappa Caffo kommen die meisten Trester aus Kalabrien und setzen sich zu 65% aus Rotweintrestern (Refosco, Pinot noir, Cabernet) und zu 35% aus Weißweintrestern (Chardonnay, Pinot Grigio) zusammen. Nach der Vinifizierung der jeweiligen Trester werden diese nach Udine im Friaul gebracht, wo sie schnellstmöglich destilliert werden. Der Grappa präsentiert sich in goldenen Farben und geschmacklich setzt er sich mit seinem leichten Röstgeschmack und seiner Karamellnote durch. Der Duft erinnert sehr an Zedernholz, Honig und Vanille.

Cod: 092/A-6 · 70 cl · 40% vol  
Cod: 092/JB · 300 cl · 40% vol



## GRAPPA CAFFO MORBIDA

Grappa Morbida Caffo, wird aus einer Destillation von ausgewählten Trestern von weißen Trauben wie Pinot Grigio, Glera, Chardonnay und Moscato gewonnen. Die Eigenschaften dieser Trester garantieren dem edlen Destillat ein angenehmes Aroma und gleichzeitig einen weichen und eleganten Geschmack. Der fruchtige und blumige Geruch verleiht diesem Grappa ein sehr mildes und delikates Bouquet.

Cod: EXP093/A-6 · 70 cl · 40% vol  
Cod: EXP093/JB · 300 cl · 40% vol



## GRAPPA UNICA DI CALABRIA

Unica Grappa di Calabria, wird aus erlesenen Trestern von den regionalen Rebsorten Gaglioppo, Magliocco, Greco und geringen Anteilen anderer kalabresischer Trauben destilliert. Die langsame Wasserbaddestillation in Kupferkesseln trägt dazu bei, dass die besten organoleptischen Eigenschaften der Trauben hervorstechen. Der Verweis auf den Namen "Unica" (einziger) Grappa di Calabria ergibt sich aus der Tatsache, dass unsere Brennerei in Limbadi (Kalabrien) die einzige auf regionaler Ebene ist.

Cod: EXP084/A-6 · 70 cl · 40% vol

**MANGILLI**  
Cantine e Distillerie



WORLD GRAPPA AWARDS SILVER

WORLD GRAPPA AWARDS DESIGN GOLD

WORLD GRAPPA AWARDS DESIGN BEST BOTTLE RANGE



WORLD GRAPPA AWARDS DESIGN BEST BOTTLE RANGE



### MITICA GRAPPA FRIULANA

Der Grappa MITICA® Riserva Barrique wird durch die Destillation von friulianischen Trestern aus Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon und Friulano gewonnen. Duft und Geschmack dieses authentischen Schatzes der Destillerie Mangilli intensivieren sich durch die 18-monatige Reifung in Barriquefässern aus slawonischen Eichen.

Cod: 1000/A-6 · 70 cl · 50%vol.

### MITICA GRAPPA FRIULANA STRAVECCHIA

Der Grappa MITICA® Riserva Barrique wird durch die Destillation von friulianischen Trestern aus Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon und Friulano gewonnen. Duft und Geschmack dieses authentischen Schatzes der Destillerie Mangilli intensivieren sich durch die 18-monatige Reifung in Barriquefässern aus slawonischen Eichen.

Cod: 1001/A-6 · 70 cl · 50%vol.

WORLD GRAPPA AWARDS BRONZE

WORLD GRAPPA AWARDS DESIGN BEST BOTTLE RANGE



### FURLANINA GRAPPA FRIULANA GENTILE

Der Grappa FURLANINA® hebt sich durch seinen zarten Duft ab und wird von anspruchsvollen Gaumen seiner Weichheit wegen sehr geschätzt. Er wird in unserer antiken Destillerie hauptsächlich aus Trestern gekelterter weißer Trauben gewonnen, insbesondere aus Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon und Glera (Prosecco).

Cod: 1002/A-6 · 70 cl · 42%vol.

WORLD GRAPPA AWARDS WORLD'S BEST GRAPPA

WORLD GRAPPA AWARDS BEST AGED

WORLD GRAPPA AWARDS DESIGN BEST BOTTLE RANGE



### FURLANINA GRAPPA GENTILE INVECCHIATA

Der Grappa FURLANINA® unterscheidet sich durch seinen zarten Duft und wird von anspruchsvollen Gaumen seiner Weichheit wegen sehr geschätzt. Er wird aus Trestern weißer Rebsorten, insbesondere Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon und Prosecco, gewonnen und reift über 12 Monate in verschiedenen Eichenholzfässern. Dieser Grappa trifft besonders den zeitgenössischen Geschmack der Konsumenten.

Cod: 1003/A-6 · 70 cl · 42%vol.



Historische Fotos des Mangilli-Werks



**PROSECCO EXTRA DRY**

**PROSECCO SPUMANTE BRUT**

Schaumwein mit leicht fruchtigem Charakter von Apfel und reifer Birne. Voluminöse, feine und andauernde Perlage, die im Gaumen eine weiche Note von gelber, tropischer Frucht hinterlässt, harmonisch mit frischem Abgang.

Schaumwein mit angenehm-komplexem Aroma, blumig und mit einer fruchtigen Note, die an Williams-Christ-Birne und Pfirsich erinnert. Cremige, andauernde und feine Perlage, im Gaumen ein frischer Abgang mit wiederkehrender Fruchtnote.

Serviertemperatur 6-8 °C - ein einem tulpenförmigen Glas

Serviertemperatur 7-9 °C - ein einem tulpenförmigen Glas

Cod: 1101/A-6 · 75 cl · 11%vol.

Cod: 1102/A-6 · 75 cl · 11%vol.



**SIR MILLER DRY GIN**

Der Gin Sir Miller kann pur oder in Cocktails und Longdrinks genossen werden. Es werden 9 Botanicals eingesetzt, die 24 Stunden lang mazerieren dürfen - Wacholder, Orangenschale, Zitronenschale, Angelikawurzel, Angelikasamen, Koriander, Süßholz, Bittermandel und Iriswurzel.

Cod: B826/A-6 · 100 cl · 40% vol



**OH JULIA I'M BLIND  
FINEST DRY GIN**

Dieser feine Wacholderbrand beinhaltet viele verschiedene kalabresische Botanicals u.a. Bergamotte, Zitrone, Lakritze. Für die Destillation wird ausschließlich italienischer Wacholder verwendet. Oh Julia Gin zeichnet sich durch seinen milden aber dennoch sehr aromatischen Geschmack aus.

Cod: 013/J-6 · 100 cl · 42% vol



Die Legende der Phönizier ist mit dem aufregenden Aroma des Emporia Gin stark verwurzelt. Eine Geschichte, die im Jahre 1200 vor Christus während der Bronzezeit mit besten Kaufmännern und dem Handel von Luxusgütern begann. Die Phönizier, fähige Segler weiter Wege an Bord kleiner und schneller Boote. Von Mut und Habgier getrieben, im nächtlichen Aufbruch von den Küsten Syriens, umsegelten sie das Mittelmeer, geleitet vom Licht des Polarsterns. Hin und wieder kamen sie in Gebieten fern vom Meer unter. An diesen Orten, auch bekannt und überliefert als EMPORI 'Handelszentren', etablierten sie ihr Gewerbe. Auf der stetigen Suche nach ähnlichen Orten zur Gründung ihrer Handelszentren entdeckten sie während einer ihrer Überfahrten „Taurianum Promontorium“, das heutige Capo Vaticano, in Kalabrien. Verzaubert und fasziniert von der wilden Natur der Küste und den zahlreichen Ressourcen des Territoriums beschlossen sie, ein neues Zentrum zu gründen und dem Gebiet ihr Wissen und ihre Traditionen zu widmen. In dieser reichhaltigen Flora pflanzten sie kleine Wacholderstauden. Der Wacholder ist nicht nur eine einfache Pflanze, sondern ein Baum mit jahrhundertalter Tradition, mit einer dichten Baumkrone und purpurroten (auch

phönixrot), beerenähnlichen Früchten, die dank ihrer außergewöhnlichen Heilwirkung einst zusammen mit destilliertem Meerwasser verwendet wurden. Eine seltene, wildwachsende und besondere Spezies, mit der das neue Destillat EMPORIA GIN ins Leben gerufen worden ist. Ein qualitativ äußerst hochwertiges Erzeugnis und das Ergebnis einer langen Forschung des Unternehmens in Kollaboration mit dem Food Chemistry – Authentication – Safety and sensoromic laboratory (FOCUSS LAB) Abteilung für Agrarwissenschaften der Universität Mediterranea in Reggio Calabria. Einzigartig und besonders, nach besten Qualitätsstandards hergestellt und mit einem weichen und feinen Geschmack. Realisiert durch den Wacholderanbau der Phönizier in Kalabrien und verwirklicht dank der Erfahrung von Meisterdestillatoren: diese alkoholische Formel wurde erfunden, um zu überraschen. Das Erbe einer antiken Kultur, ein Konzentrat puren Genusses auf Basis von Beeren destilliert in feinstem, purem Alkohol aus 100% Korn, abgefüllt in einer eleganten Flasche. Ein Qualitätsprodukt, das Sie ihrer Sinne beraubt und in der Zeit zurück katapultiert.



**EMPORIA GIN** ist eine hochwertige Gin-Variante auf der Basis von phönizischen Wacholderbeeren, produziert von der Destillerie Caffo, eines der ersten italienischen Unternehmen, das die Produktion im Süden realisiert hat und die Wacholderbeeren sowie andere natürliche Zutaten seit den 50er Jahren selbst destilliert. Die Verwendung dieser seltenen, in Kalabrien verbreiteten, typischen Wildbeerenart, die mittlerweile eigens auf den Flächen des Unternehmens angebaut und geerntet wird, verleiht dem EMPORIA GIN einen feineren Geschmack im Vergleich zu gewöhnlichen Gins. Diese besondere Infusion ist in der Tat das Erzeugnis einer Vielzahl von Beeren in feinstem, purem Alkohol aus 100% Korn, die anschließend in einem antiken Destillierkolben destilliert werden. Aus Kupfer aus dem

Jahr 1945, im Dampfwasserbad, um den aromatischeren Alkoholanteil zu gewinnen und den Nachlauf der Destillation, d.h. schwer lösliche Öle, zu eliminieren. Diese sehr präzise Prozedur wird basierend auf der Erfahrung von Masterdestillateuren durchgeführt, es folgt die Zugabe von Zitrusfrucht-Zesten und Kräutern, die je nach Saison verarbeitet werden. Ein Jahr nach der ersten Destillation wird die Prozedur mit der Zugabe von Kräutern und tyrrhenischem Meerwasser (ein Teil des Mittelmeeres, das an Kalabrien grenzt) verfeinert. Nach dem Mischen der Basis erfolgt eine erneute Destillation im kupfernen Destillierkolben, um die Aromen der Botanicals mit der phönizischen Wacholderbeere zu vereinen.



Cod: 051/A-2 · 70 cl · 45% vol







## VECCHIO AMARO DEL CAPO MIGNONETTE 2 CL



**Inhalt 24 Fla.**

Cod: 001/O-12 · 2 cl x 12 · 35% vol



**Inhalt 60 Fla.**

Cod: 001/O-60 · 2 cl x 60 · 35% vol



## VECCHIO AMARO DEL CAPO RED HOT EDITION MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 24 Fla.**

Cod: 001/HPIG-24 · 5 cl x 24 · 35% vol



## VECCHIO AMARO DEL CAPO MIGNONETTE 5 CL



**Inhalt 10 Fla.**

Cod: 001/H-10 · 5 cl x 10 · 35% vol



**Inhalt 24 Fla.**

Cod: 001/H-24 · 5 cl x 24 · 35% vol



## AMARETTO F.LLI D'ITALIA MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 15 Fla.**

Cod: 009/H · 5 cl x 15 · 30% vol



## BLOOD BITTER MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 12 Fla.**

Cod: 0002/H-12 · 5 cl x 12 · 30% vol



## LIQUORICE CAFFO MIGNONETTE 3 CL

**Inhalt 24 Fla.**

Cod: 059/ESP-24 · 3 cl x 24 · 35% vol





## PETRUS BOONEKAMP MIGNONETTE 2 CL

**Astuccio da 3 PZ.**

Cod: PB001/H3-12  
Espositore contenente 12 Astucci  
2 cl x 3 · 45% vol



**BOX TORRETTA CON FERITOIA 60 PZ.**

Cod: 001/O-60 · 2 cl x 60 · 45% vol



## CLEMENTINO DELLA PIANA MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 12 Fla.**

Cod: 065/H · 5 cl x 12 · 30% vol



## LIMONCINO DELL'ISOLA MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 12 Fla.**

Cod: 057/H · 5 cl x 12 · 30% vol



## CAFCAFFÈ MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 20 Fla.**

Cod: B631/ESP-20  
3 cl x 20 · 30% vol



## SAMBUCA SECOLARE MIGNONETTE 5 CL

**Inhalt 15 Fla.**

Cod: 002/D · 5 cl x 15 · 42% vol



## ELISIR S. MARZANO BORSCHI MIGNONETTE 3 CL

**Inhalt 24 Fla.**

Cod: 104/ESP-24 · 3 cl x 24 · 35% vol



## MANGILLI MIGNONETTE 3 CL

**Inhalt 24 Fla.**

• Mitica  
Cod: 1000/H - ESP-24 · 3 cl x 24 · 50% vol  
• Mitica Riserva  
Cod: 1001/H - ESP-24 · 3 cl x 24 · 50% vol





Haben Sie schon gewusst?

Süßholz gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae).

Nach drei Jahren ist die Süßholzwurzel erntereif.

Lakritze enthält Glycyrrhizinsäure.

Glycyrrhizin ist ein Saponin und Triterpenoid, das in der Süßholzwurzel enthalten ist. Es hat eine Vielzahl heilender Eigenschaften: So wirkt es entzündungshemmend, gegen Geschwüre und Gastritis, erfrischend, aphrodisierend, digestiv, diuretisch und entlastend.

DISPLAY TAITŪ SPORT

Display mit 24 Schachteln · 20 gr  
Cod: 992/M-24

DISPLAY TAITŪ

Display mit 18 Schachteln · 40 gr  
Cod: 992/M-18



BON BON-GESCHENKVERPACKUNG

PRALINEN VON VECCHIO AMARO DEL CAPO

Cod: D001/B-8 · 250 gr



BON BON-GESCHENKVERPACKUNG

PRALINEN VON VECCHIO AMARO DEL CAPO RED HOT

Cod. D001/BPIC · 250 gr



BON BON- GESCHENKVERPACKUNG

PRALINEN VON CAFCAFFÈ

Cod. B239/B · 250 gr



BON BON- GESCHENKVERPACKUNG

PRALINEN VON ELIXIEREN S.MARZANO BORSCHI

Cod. B237/B-8 · 250 gr

# Vecchio Amaro del Capo®

## SIGNATURE DRINKS



- ★ *Vecchio Amaro del Capo (35% alc/vol) vereint eine Vielzahl an typisch kalabresischen Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln: Orange, Süßholz, Kamille, Mandarine und Wacholder. 100% natürlich hergestellt in Italien.*
- ★ *Der Aufguss erfolgt direkt nach der Ernte, um die frischen Aromen und organoleptischen Bestandteile einer jeden Zutat zu bewahren.*



### CAPOTONIC

- 4 cl Vecchio Amaro del Capo,
- 1 cl Limettensaft
- Top Tonic Wasser



### SIGNOR CLEMENTE

- 5 cl Vecchio Amaro del Capo
- 1/2 frische Mandarine
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup

### CALABRIAN BUCK

- 3 cl Vecchio Amaro del Capo
- 3 cl Brandy Caffo Heritage 1970
  - 2 cl Zitronensaft
- 12 cl Ginger Beer



### NEGRONI DEL CAPO

- 3 cl Vecchio Amaro del Capo
- 3 cl Emporia Gin
- 3 cl Vermouth rosso
- 1 dash Peychaud's Bitter



## SIGNATURE DRINKS



### CAPO SOUR

- 5 cl Vecchio Amaro del Capo
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 1,5 cl Zuckersirup
- 1 cl Eiweiß
- 1 Twist Zitronenschale

### CAPO VATICANO

- 3 cl Vecchio Amaro del Capo
- 3 cl Vermouth rosso
- 6 cl Mountlion Bier
- Limoncello dell'isola (Zitronenlikör)
- Zitronenabrieb



## SIGNATURE DRINKS



### MEZCALIAN STALLION

- 1,5 cl Vecchio Amaro del Capo
- 1,5 cl Blood Bitter
- 3 cl Vermouth rosso
- 3 cl Mezcal
- 1 Twist Orangenschale

### ROSSO ARDENTE

- 4 cl Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition
- 4 cl Red Vermouth
- 4 cl Soda Wasser
- 1 Spalte Ananas
- Scharfes Chilipulver



## SIGNATURE DRINKS



### LIMONCINO SPRITZ

- 5 cl Limoncino dell'Isola
- 8 cl Prosecco
- 1 Schuss Sodawasser
- 1 Twist Zitronenzeste  
reichlich Eis

### CLEMENTINO SPRITZ

- 5 cl Clementino della Piana
- 8 cl Prosecco
- 1 Schuss Sodawasser
- 1 Twist Orangenzeste  
reichlich Eis



## SIGNATURE DRINKS



### PHOENICIAN NEGRONI

- 3 cl Emporia Gin
- 1,5 cl Vecchio Amaro del Capo  
Red Hot Edition
- 2,5 cl Blood Bitter
- 2,5 cl Vermouth rosso

### CAPO FASHIONED

- 5 cl Vecchio Amaro del Capo  
Riserva del Centenario
- 3 Schuss Fee Brothers Aztec  
Chocolate Bitter
- 1 Schuss stilles Wasser
- 1 Würfel Zucker





**Caffo Deutschland GmbH**  
Robert Koch Strasse 4  
82152 Planegg  
Büro +49 89 89559105  
Fax +49 89 89559106

Headquarter  
**Distilleria F.lli Caffo Srl**  
Via Nicholas Green, 47  
89844 Limbadi (VV)  
Büro +39 0963 85025

info.de@caffo.com  
www.caffo.com  
www.amarodelcapo.com



CONSORZIO  
NAZIONALE  
GRAPPA



**RINA AGROQ**  
PRODOTTO CERTIFICATO  
IFS Food

**RINA AGROQ**  
PRODOTTO CERTIFICATO  
BRC