

L'eau de Carme anno 1379

Karmelietenwater kent verschillende varianten met steeds citroenmelisse, een kruid uit de Arabische wereld, als basis. Daar worden andere kruiden en specerijen aan toegevoegd. Zoals jeneverbes, kruidnagel en koriander. Door de alcohol komen de smaken vrij. Daarna wordt het gedistilleerd met engelwortel en citroenschil.

De elixir krijgt wat extra suiker mee en rijpt in houten vaten. Naast gin is er ook versie zonder alcohol en zonder suiker verkrijgbaar, Karmelieten 0%.



www.karmelietenwater.be



Een eeuwenoud recept in een modern jasje

Karmelietenwater is een van de oudste kruidendistillaten ter wereld. De eerste vermelding komen we tegen in 1379. Waarschijnlijk namen de paters Karmelieten het mee uit Israel toen zij naar Europa verhuisden. Het drankje werd al snel heel populair, vooral vanwege de geneeskrachtige werking. Karmelietenwater zou helpen om stress en vermoeidheid te verlichten. Sommigen zagen het zelfs als een levenselixir!

De Karmelieten van Gent en de ambachtelijke drankmakers van SterkStokers geven aan deze klassieke drank een moderne twist. Het oorspronkelijke recept legt de basis voor een eigentijdse gin, elixir en Karmelieten o%.



Gin

De gin is de basis voor een heerlijk aperitief. In de combinatie met tonic ontstaat een unieke cocktail waarin het verleden en heden een perfecte match vormen.

Volgens de archieven bij de karmelieten, laten we de kruiden 24 uur macereren (een natuurlijk proces waarbij de kruiden intrekken in een vloeistof zoals alcohol) voor we ze distilleren. Origineel stookten de Karmelieten in stenen kolommen, vandaag gebruiken we moderne distilleertoestellen.



www.karmelietengin.be





Proef de geschiedenis

De Karmelieten Gin is een typische citrus gin. De fruitigheid en bloemigheid heeft hij van de jeneverbes. De citroenmelisse met de citroenschillen zorgen voor de frisheid. De kruiden versterken het geheel.

Perfect serve

6 cl Karmelieten gin,
200 g ijsblokjes
150 cl zachte, indian tonic.
Zeste van citroen, gedroogd
citroenschijfje, jeneverbesjes,
takje citroenmelisse.



0%

Non-alcoholic Spirit

Wanneer je zoekt naar een smakelijk aperitief maar geen zin hebt in alcohol, biedt onze Karmelieten 0% een perfecte oplossing. De bereiding van deze kruidendistillaten zoals bij gin leent zich uitstekend voor een alcoholvrije variant. In de combinatie met tonic ontstaat een pittige en rijke cocktail. Je weet niet wat je proeft!



www.karmelietengin-no-alcohol.be



Met vrienden samen het leven vieren!

Deze 0%-gin grijpt terug op een eeuwenoud recept. Al in 1379 wordt geschreven over Karmelietenwater, een drank met een geneeskrachtige werking. Het werd gemaakt en verkocht door de paters Karmelieten, die hiermee in hun levensonderhoud konden voorzien.

Net als het oorspronkelijke Karmelietenwater heeft deze 0%-gin citroenmelisse als basis. Daar worden andere kruiden en specerijen aan toegevoegd. Zoals jeneverbes, kruidnagel en anijs. Door het distilleren ontstaat de intense smaak. Er komt geen alcohol aan te pas.

Perfect serve

6 cl Karmelieten 0%,
200 g ijsblokjes
150 cl krachtige indian tonic.
Zeste van citroen
Schijfje citroen, jeneverbesjes, takje
citraenmelisse, goudbloem.



Elixir

A smile of
a monk

Het originele recept vande Karmelieten voor hun karmelietenwater was zo krachtig, en bitter, dat de gebruikers dit mengden met een lepel honing of een klontje suiker druppelden. De combinatie van bitter en zoet is een machtige ervaring. Bij het uitwerken van de recepten testen we de originele kruidenreceptuur in combinatie met zoet. Geen callorierijke suiker, maar stevia. De extra kruidigheid van de stevia match geweldig met de rest van de kruiden.



www.karmelelixir.be



Een digestief als in de tijd.

Onze elixir is een zoete likeur die teruggrijpt op de oorspronkelijke receptuur voor karmelietenwater, met citroenmelisse als basis. Samen met extra kruiden rijpt hij een tijd op houten vaten.

De Karmelieten Elixir drink je puur, met een blokje ijs. Het is heerlijk als digestief. Wat immers het oorspronkelijke idee van het karmelietenwater was. De Elixir is ook de basis voor een verrassende cocktail.

Perfect serve

5 cl karmelieten elixir
1 cl Salty Caramel rum
15 cl ginger ale
150 g ijs

Schijfje gedroogde citoen
Blaadje citroenmelisse.



Sterkstokers BV | Theo Coertjenslaan 10 | 2960 Sint Lenaarts
www.sterkstokers.be | info@sterkstokers.be