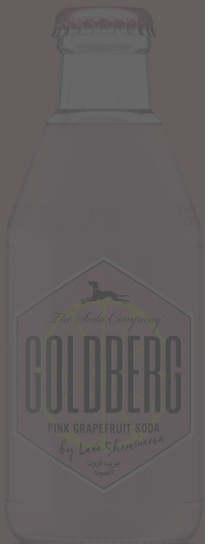
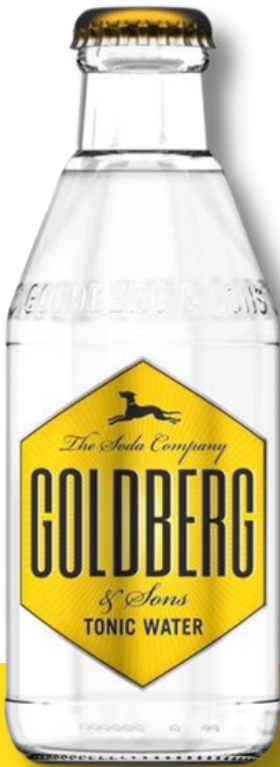




# GOLDBERG & Sons

*Natural Sodas since 1903*





# TONIC WATER

GOLDBERG Tonic Water ist ein einzigartiges und intensives Geschmackserlebnis. Die leichte Süße verwandelt sich in einen überraschend bitteren Geschmack mit einem Hauch von frischer Zitrone und macht es zu einem Getränk für Erwachsene. Natürliches Chinin, frische Fruchtaromen und ein hoher Kohlensäuregehalt geben GOLDBERG Tonic Water den perfekten erfrischenden Twist zum Mixen mit reichhaltigen Getränken.

*Tini*

4 cl weißer Tequila  
GOLDBERG Tonic Water  
Rosa Grapefruit

Alle Zutaten mit Eis in ein Glas geben, leicht umrühren und mit Pink Grapefruit muddeln. Mit Fruchtscheiben garnieren.



# MEDITERRANEAN TONIC

Eine Freude für die Sinne für eine mediterrane Atmosphäre und besondere Genussmomente. Geheimnisvoll, aufrichtig und unvergesslich, ist er die perfekte Flüssigkeit für einen leichten und blumigen Gin. Unter anderem verleihen vier handverlesene Botanicals diesem Premium-Abfüller seinen unverwechselbaren Charakter mit mediterranen Nuancen. Noten von Thymian, Rosmarin, Zitrusfrüchten und Orangen sorgen für ein intensives und erfrischendes Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht. Das Design interpretiert das helle Blau des Mittelmeers, während das Pastellgelb auf dem Etikett den italienischen Sonnenaufgang widerspiegelt. Handverlesene Botanicals sind im Hintergrund ebenfalls dezent hervorgehoben.



## *Mediterranean Flair*

5 cl Gin (leichter und blumiger Gin empfohlen)  
GOLDBERG Mediterranean Tonic  
Rosmarinzwig und Grapefruit-Scheibe

Den Gin in ein Glas gießen und mit GOLDBERG Mediterranean Tonic auffüllen. Mit einem Rosmarinzwig und einer frischen Grapefruit-Scheibe garnieren.



# WILD BERRY

Frische Beerennoten mit Himbeer-, Erdbeer- und Brombeergeschmack. Bietet Ihren Sommerdrinks die perfekte Kombination. GOLDBERG Wild Berry Tonic hat einen hohen Kohlensäuregehalt (10g/Liter). Die hellrosa Flüssigkeit evoziert einen Hauch von Geschmack mit einem Hauch von Süße, aber nicht zu viel, so dass auch Männer den Geschmack mögen!

## *Gin & Berry*

5 cl SEARS Gin

1 cl Brombeer- oder Himbeersirup

GOLDBERG Wild Berry

Frische Beeren

In ein mit Eis gefülltes Glas Gin und einen Spritzer Sirup geben. Mit GOLDBERG Wild Berry auffüllen und umrühren. Wir empfehlen, vor dem Servieren ein paar frische Beeren als Garnitur hinzuzufügen.



# PINK GRAPEFRUIT SODA

Eine einzigartige Komposition zwischen süß und sauer verleiht diesem Premium-Liquid seinen einzigartigen Charakter. Der Geschmack wird von süßer Grapefruit dominiert und mit Bergamotte und Meyer Lemon abgerundet und ausgeglichen. Die Meyer Lemon ist eine Kreuzung zwischen einer Zitrone und einer Kreuzung aus Mandarine und Grapefruit: So erhalten wir eine breite Palette von Zitrusnuancen, die perfekt miteinander harmonieren. Unsere Geschmacksaspekte sind im Design leicht zu erkennen. Das Pastellrosa und das zarte Gelb sorgen für eine perfekte Kombination aus frischer Süße und Säure: In Verbindung mit den Grapefruit-Akzenten weckt das Design warme, sonnige Empfindungen.



## *Paloma*

5 cl weißer Tequila

1 cl frischer Limettensaft

GOLDBERG Pink Grapefruit Soda mit Eis  
Limettenscheibe

In ein mit Eis gefülltes Glas Tequila und Limettensaft geben und mit unserer Pink Grapefruit Soda auffüllen. Die Limettenscheibe und eine Prise Salz geben genau die richtige Note.



# JAPANESE YUZU TONIC

GOLDBERG Japanese Yuzu Tonic besticht durch sein fein ausbalanciertes Zusammenspiel von exotischen Früchten und einem Hauch von bitteren Zitrusfrüchten. Mit dieser unorthodoxen Mischung hat sich der Ausnahme-Mixologe Jimmy Barrat einen Traum erfüllt. Eine wahre Geschmacksoffenbarung für alle, die hinter der Bar nach Perfektion streben und Tonic wirklich neu entdecken wollen.

*Sakura Tonic*

5 cl Gin

Goldberg Japanese Yuzu Tonic Water

1 ausgespreste Limettenscheibe

4 Scheiben Kiwi

Essbare Blumen

Eine exotische, sanfte und blumige Interpretation eines normalen G&T. Mit Eiswürfeln zubereitet.



# INDIAN HIBISCUS TONIC

GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic ist ein Premium-Abfüller mit der Kraft des echten Hibiskus. Er hat eine schöne blumige Note und starke fruchtige Untertöne. Sein ausgeprägtes blumiges Aroma kontrastiert mit vielen Spirituosen und eröffnet so neue und breite Horizonte für Mischungsmöglichkeiten. Sein Hibiskusgeschmack macht ihn ideal für die Kreation von Brombeergetränken mit blumigen Noten.



## Liquid Rails

4 cl GOSLINGS Gold Seal Rum  
1 Spritzer Schokoladenbitter  
2 cl Estragonsirup  
1,5 cl Zitronensaft  
GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic  
Rosmarin

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und leicht umrühren, dann in ein Highball-Glas schütteln und mit GOLDBERG Indian Hibiscus auffüllen. Mit einer Prise Rosmarin garnieren und genießen.





# BITTER LEMON

GOLDBERG Bitter Lemon vereint die natürliche Frische von Zitronen und Orangen mit der intensiven Bitterkeit von echtem natürlichem Chinin. Das aufregende Prickeln fein abgestimmter Kohlensäure lässt dieses außergewöhnliche Getränk sein volles Potenzial entfalten und macht GOLDBERG Bitter Lemon zu einem sinnlichen Erlebnis. Ein leckerer Dreiklang aus frischem Zitronen- und Orangenaroma, kombiniert mit der charakteristischen, fein ausbalancierten Bitterkeit von natürlichem Chinin, ist das Geheimnis des unverwechselbaren Geschmacks von GOLDBERG Bitter Lemon.

## *Red Carpet*

7 cl Himbeer-Wodka

GOLDBERG Bitter Lemon

3 Himbeeren, bestreut mit Puderzucker  
eine Spitze Minze

Drei Eiswürfel in ein Glas geben, Wodka mit einem Hauch von Himbeeren hinzufügen und mit GOLDBERG Bitter Lemon auffüllen. Zwei frische Himbeeren mit Puderzucker bestreuen und einige Minz-Blätter ins Glas geben..





# INTENSE GINGER

Einem Ingwerbier nachempfunden, entfaltet GOLDBERG Intense Ginger das volle Aroma der Ingwerwurzel. Mit einer entsprechenden Schärfe. Das intensive Geschmackserlebnis entfaltet sein Potenzial vor allem in Kombination mit frischen Zutaten wie Limetten, Minze oder auch Gurke. Der Moscow Mule oder Gin Mule bekommt so eine ganz neue Bedeutung.



## *The Berlin Mule*

- 5 cl trockener Gin
- GOLDBERG Intense Ginger
- 2 Prisen bitterer Rhabarber
- 1 cl frischer Limettensaft
- 4 Gurkenscheiben
- Orangenschalen

Alle Zutaten in ein Kupferglas mit Eis geben, umrühren und vier frische Gurkenscheiben dazugeben. GOLDBERG Intense Ginger zugeben und mit dem Orangenschalenaroma verrühren.



# GINGER ALE

GOLDBERG Ginger Ale kombiniert natürliche Zutaten zu einem ungewöhnlichen, außerordentlich reinen und erfrischenden Erlebnis. Sein pulsierendes Sprudeln und der würzige Geschmack frischer Ingwerwurzeln bringen das Beste seiner vielfältigen und subtilen Aromen zur Geltung und verleihen selbst einem Cognac Summit einen neuen, modernen Glanz.

## *Cognac Summit*

4 cl VSOP Cognac  
GOLDBERG Ginger Ale  
4 Scheiben frischer Ingwer  
Zitronenschale

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Glas vorsichtig verrühren.  
Mit GOLDBERG Ginger Ale auffüllen und zum Schluss das Getränk  
mit den ätherischen Ölen der Zitronenschale besprühen.



# BONE-DRY TONIC

Der Geschmack von GOLDBERG Bone-Dry basiert auf dem klassischen Tonic-Geschmack, aber Bone-Dry bietet mit seiner einzigartigen Balance aus reduzierter Süße und einem Hauch von charakteristischer Bitterkeit eine neue Dimension. Ein intensives Geschmackserlebnis mit einem vollmundigen Charakter, der perfekt mit jedem hochkarätigen Gin harmoniert. Gleichmaßen geeignet für klassische Rezepte oder spannende experimentelle Kreationen.



*Q's Bone Dry*

5 cl weißer Wermut  
GOLDBERG Bone-Dry Tonic  
Rosmarin

5 cl weißen Wermut in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben und mit GOLDBERG Bone-Dry auffüllen. Mit einem Rosmarinzwig garnieren und leicht anzünden, damit sich die aromatischen Dämpfe über dem Getränk verteilen.



# SODA WATER

GOLDBERG Soda Water ist ein sehr neutrales Tafelwasser mit einem hohen Kohlensäuregehalt und einem ausgewogenen Anteil an Natriumchlorid. Kenner schätzen diesen Abfüller für seine Fähigkeit, die Geschmacksnuancen einer komplexen Spirituose subtil zu unterstreichen. GOLDBERG Soda Water harmoniert perfekt mit hochwertigem Whiskey, Rum oder Gin.

## *Tea Highball*

5 cl Scotch Whisky mit Rooibusch infundiert  
GOLDBERG Soda Water  
Flammierte Zimtstange  
Orangenschale

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben, leicht umrühren und mit GOLDBERG Soda Water auffüllen. Das Getränk mit den ätherischen Ölen der Orangenschale besprühen. Mit einer Zimtstange garnieren, leicht anzünden und den Dampf über das Getränk diffundieren lassen.





**WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN.**



**GOLDBERG** *Sons*

# BITTERSÜSSE SENSATION: GOLDBERG PREMIUM FILLERS.



reddot design award



German  
Design Award

BEEINDRUCKENDE QUALITÄT! GOLDBERG IST EIN GEWINNER DES RENOMMIERTEN RED DOT DESIGN AWARD. EIN EINZIGARTIGES DESIGN UND DIE HOHE QUALITÄT DES PREMIUM-PRODUKTS MACHEN ES ZU EINER PERFEKTEN KOMBINATION, IDEAL ZUM MIXEN ODER ZUM ALLEINIGEN VERZEHR.

 goldbergsodas  goldbergsodas #goldbergsodas

[WWW.GOLDBERG-SONS.COM](http://WWW.GOLDBERG-SONS.COM)

MBG GLOBAL BRANDS

OBERES FELD 13 | 33106 PADERBORN | GERMANY

E. [INFO@MBG-ONLINE.NET](mailto:INFO@MBG-ONLINE.NET) | T. +49 5251 546 0 | [WWW.MBGGLOBAL.NET](http://WWW.MBGGLOBAL.NET)

