

1 7



4 7

# MEYER'S-BITTER

DEUTSCHER KRÄUTERLIKÖR — DER ECHTE BITTER

**MEYER'S-BITTER**

## **URALT, ABER KEIN STÜCK ANTIQUITIERT**

MEYER'S BITTER wird seit sechs Generationen nach einer unveränderten Rezeptur hergestellt. Über vierzig ausgesuchte Kräuter und Wurzeln sind die Grundlage für die Bitterspirituose der Familie Meyer, die diese Spezialität bereits im 18. Jahrhundert entwickelte. MEYER'S BITTER ist mehrfach mit Goldmedaillen internationaler Spirituosenwettbewerbe ausgezeichnet worden.



Prämiert mit  
der Goldmedaille  
beim ISW!



**Was sind die geschmacksbestimmenden Kräuter?**

Pomeränzchen, Zimt, Zitwerwurzel, Nelken, Enzian, süße und bittere Orangenschalen

WÜRZIGE ABWECHSLUNG

# UNVERWECHSELBARER GESCHMACK MIT 40 HANDVERLESENEN KRÄUTERN

MEYER'S BITTER Wald- und Feldkräuter oder MEYER'S BITTER Alpenkräuter sorgen mit über 40 Kräutern und Wurzeln für die würzige Abwechslung nach dem Essen oder in geselliger Runde als Shot. Die fast schwarze Farbgebung des Magenbitters ist ebenso charakteristisch wie sein Geschmack. Diese Kombination wissen Kenner äußerst zu schätzen.

**MEYER'S-BITTER**



**Was sind die geschmacksbestimmenden Kräuter?**

Angelikawurzel, Kalmus, Bitterdistel, Bitterklee, Enzian, Kümmel, Anis

DEUTSCHER  
WALD- UND FELD-  
KRÄUTERLIKÖR



GEHALTVOLLE  
KRÄUTERSPIRITUOSE

HANDVERLESEN

40

Mit über 40 handverlesenen  
Kräutern und Wurzeln.

TRADITION

1747

MEYER'S BITTER wird seit  
jeher nach unveränderter  
Rezeptur hergestellt.

INTENSIV

35%

Intensiver Geschmack  
bei einem Alkoholgehalt  
von 35% Vol.

DEUTSCHER  
ALPENKRÄUTER  
BITTER



HERZHAFT  
KRÄUTERSPIRITUOSE

## GESCHMACKSDUELL

# DA FINDET DER JÄGER SEINEN MEISTER

MEYER'S BITTER: Tradition und Authentizität seit 1747. Mit seinen zwei Sorten bietet er ein intensives, weniger süßes Geschmackserlebnis. MEYER'S BITTER ist ein *echter* Bitter, der sich wohltuend vom Mainstream abhebt. Im vermeintlichen Schatten des berühmten Jägermeisters, zeichnet er sich durch Charakterstärke und einzigartige Spezialität aus. Ein Underdog für Liebhaber des *echten Bitters* und die *Premium-Alternative* zu Jägermeister.



## MEYER'S-BITTER

Seit 1747



Zwei Sorten:  
Wald- und  
Alpen-Kräuter



Weniger Süße:  
ein *echter* Bitter



Der Underdog:  
wenig bekannt, somit  
die Spezialität  
im Segment Kräuter



## Jägermeister

Seit 1934



Nur eine Sorte



Sehr hoher  
Zuckergehalt,  
sehr süß



Weltbekannt,  
in *jeder* Gastronomie  
(kein Sensationsgehalt)

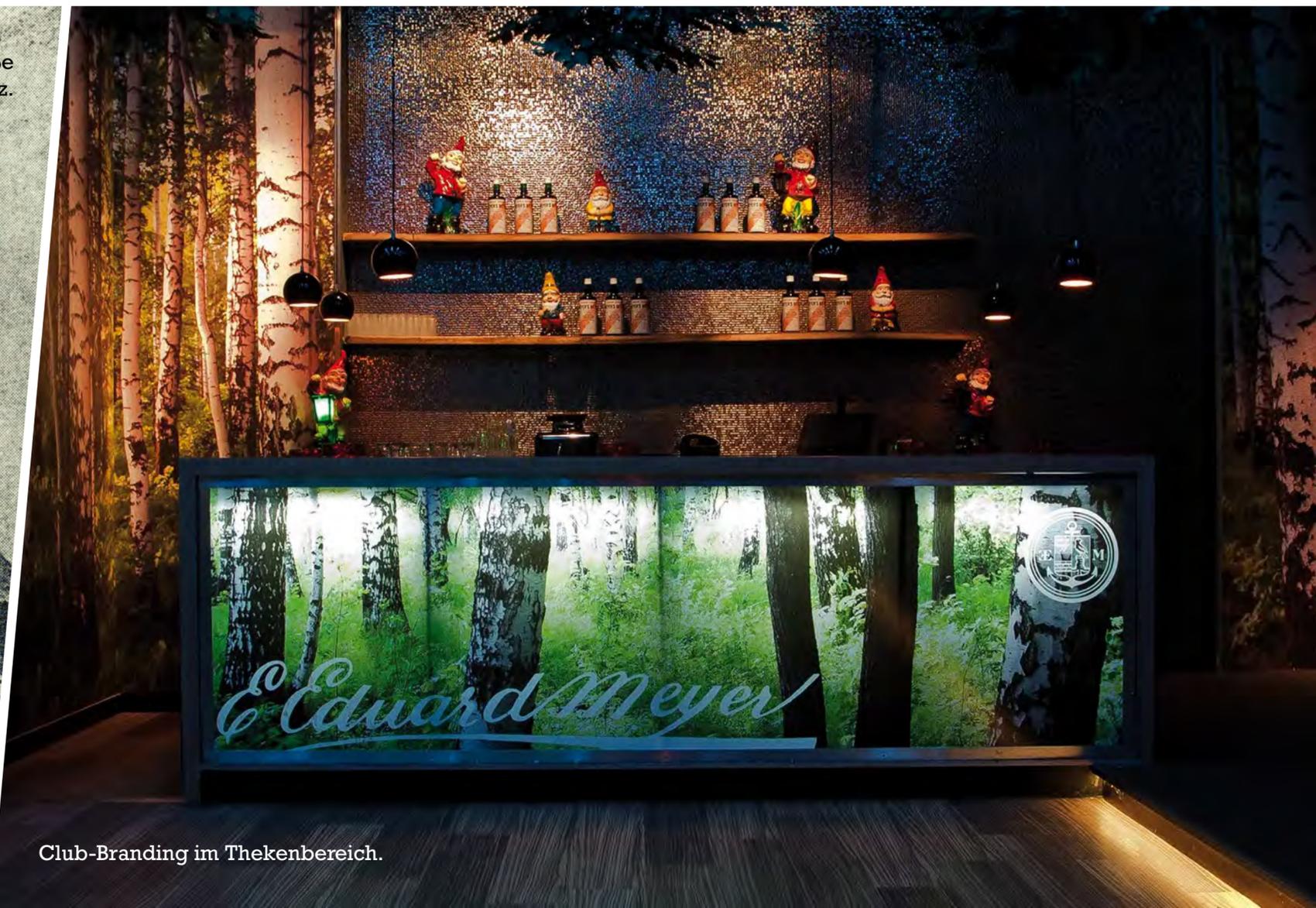


MEYER'S-BITTER

# TRADITION TRIFFT MODERNE



Das alte Fabrikgebäude in der Obernstraße  
ist seit 1686 im Familienbesitz.



Club-Branding im Thekenbereich.