



Troya, 3 - 15, 46007-Valencia (Spain)  
Soc. Unipersonal. C.I.F.: B-96.466.693  
Tel. & Fax: + 34 96 334 70 34  
e-mail: [direccion@hispanoamerican.com](mailto:direccion@hispanoamerican.com)

Sehr geehrte Damen und Herren,

Für die Herstellung und Kreation von Likören verwendet unsere Firma Hispanoamerican Brokers, S.L., seit 1995 natürliche Aromen und naturidentische Stoffe.

Unsere Grosshandelspartner kommen bis jetzt hauptsächlich aus Südamerika; Kuba, Dominikanische Republik, Mexiko, Peru, Bolivien und Chile. Die Zusammenarbeit erstreckt sich dabei nicht nur auf den Verkauf und Export unserer natürlichen Aromen, sondern wir stehen mit unserer fachlichen Beratung auch bei der Entstehung neuer Produktlinien, z.B. bei Likören zur Verfügung.

Brennereien und Likörfabrikanten vertrauen uns um die Eigenschaft bestehenden Produkten zu verbessern, auch unsere Erfahrung und know how wird gerne in Anspruch genommen.

Dank unserer Kenntnisse auf internationalem Niveau wissen wir, welche Produkte in den verschiedenen Ländern nachgefragt werden. Wir versuchen immer wieder einen Schritt voraus zu sein, um neue Kreationen in Spitzenprodukte zu verwandeln.

Wir verfügen über ein grosses Sortiment an verschiedenen Produkten und Aromen (in flüssiger Form), die nach traditionellen Rezepten, mit der besten Qualität und hauptsächlich in Handarbeit hergestellt werden.

Alle unsere Aromen sind aus Pflanzen, Samen, Wurzeln, Blumen und Früchten in Hydro Alcoholic Lösungen hergestellt.

***Alkohol ist das einzige Konservierungsmittel, das wir verwenden. Alles wird ohne künstliche Zusätze verarbeitet.***

Zusätzlich, verfügen wir über Eichenschnitzen und Eichenchips (natur), auch in Hydro Alcoholic Lösung um jeden beliebigen Likör auf natürlicher Art abzulagern.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und stehen Ihnen für weitere Anfragen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,  
Frau Mar Jiménez  
Marketing Manager  
Hispanoamerican Brokers, S.L.



### AROMEN PRODUKTLISTE

AROMA, EXTRACT OR ESSENCE	DOSIERUNG*
ABSENTHY	2
AMARETTO	2
ANANAS	1
ANETHOL	1
ANIS	1
APFEL V-50	5 -10
APRIKOSE	5 -10
BANANE	3 - 5
BITTER MILANO	25
BITTER OHNE	5
BITTER SODA	5
BLENDING C.T.(brandy)	5
BLENDING F.D.(brandy)	5
BLENDING MO (brandy)	5
BLENDING S.R. (brandy)	5
BLENDING T-10 (brandy)	5
BLENDING WW (whiskey OHNE ALKOHOL)	10
BLENDING WW.(whiskey)	3
BOHNENKRAUT	0,1
BROMBEERE	5 -10
CHINARINDE	3
COLA	2
EICHE RESERVE	5
EICHEL	10
ERDBEERE	5 -10
ESTRAGON	1
FERNETT ITALIANO	20
GENÜRZNELKE	0,1
GIN	2
GRAPEFRUIT	0,5
GRENADINE	1
GRÜNE NUSS	3 - 5
GRÜNER TEE	3 - 5
HASELNUSS ORIG.F	1
HIMBEERE	5 -10
JOHANNISBROT	1

(\* ) Dosierung: Liter (Essenz oder Aromen) / 1.000L Fertigprodukt

### AROMEN PRODUKTLISTE

AROMA, EXTRACT OR ESSENCE	DOSIERUNG*
JZ-2 (JEREZ-SHERRY)	2
KAFFEE	5
KAFFEELIKÖR	5
KAKAO	5 -10
KIEFER	1
KIWI	1
KNOBLAUCH	1
KOKOSNUSS	1
MA-4 ( MALAGA)	2
MARACUYA	1
MINZE	0,5
MO-5 (MUSKATELL)	2
NACHOLDER	1
NEINTRAUBEN ROSINEN EXTRA	3
ORANGE DETERPENATE	0,1
ORANGE VALENCIA	5
PFIRSICH	5 -10
PFLAUME	1
PIPERMINT	1
PO-2 (PORTWEIN)	5
PUNSCH	3
RA-8-V (RANZIG)	5
ROGGEN	5
ROSMARIN	0,1
RUM B (WEISS)	2
RUM N (GOLD)	2
SANGRIA EXPORT	2
SCHOKOLADE IN	1
THYMIAN	0,1
VANILLE	1
VERMUT ROSSO	7
VERMUT WEISS SÜSS	7
WEIN LIAS LÖSLICH	0,1
WODKA	1
ZIMT	1
ZITRONE DETERPENATE	0,1
ZITRONE SPANIEN	5

(\* ) Dosierung: Liter (Essenz oder Aromen) / 1.000L Fertigprodukt



Troya, 3 - 15, 46007-Valencia (Spain)  
Soc. Unipersonal. C.I.F.: B-96.466.693  
Tel. & Fax: + 34 96 334 70 34  
e-mail: [direccion@hispanoamerican.com](mailto:direccion@hispanoamerican.com)

## **ANDERE PRODUKTE FÜR GETRÄNKE**

ENOCIANYNE FLÜSSIG  
ENOCIANYNE PULVER

TRÜBUNGSMITTEL FLÜSSIG  
TRÜBUNGSMITTEL PULVER

CRÈME FÜR LIKÖRE

KONZENTRIERTES MOST (WEIN) ROTE TRAUBE  
KONZENTRIERTES MOST (WEIN) WEISSE TRAUBE

FASS-ROTWEIN  
FASS-WEISWEIN

AMERIKANISCHE UND FRANZÖSISCHE EICHENHOLZSPÄNE  
AMERIKANSICHE UND FRANZÖSISCHE EICHEHOLZCHIPS

