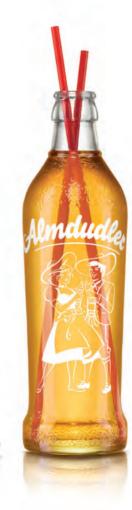


Almdudlee • Mischen Possible









 ${\cal Almpaci}^{\scriptscriptstyle @}$

10 cl Almdudler 10 cl Prosecco/Sekt 4 cl Campari frische Minze

Der italienische Klassiker Campari, gemixt mit Almdudler, spritzigem Prosecco oder Sekt, Minze und Eis ist ein ganz besonderer Genuss für heiße Tage und laue Sommernächte.



Almsmash®

10 cl Almdudler 6 cl Gin 4 cl Rosmarin-, Zitronenoder Basilikumsirup 2 cl Zitronensaft 2 cl Grapefruitsaft Rosmarinzweig Basilikumblätter Fiswürfel

Im Almsmash treffen Basilikum oder Rosmarin mit Gin und einer fruchtigen Note aus Zitrone und Grapefruit auf original Almdudler – eine prickelnde, eisgekühlte Erfrischung an heißen Sommertagen.







Almperol®

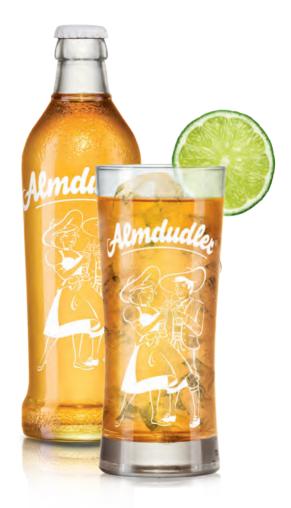
10 cl Almdudler 10 cl Prosecco/Sekt/Soda 4 cl Aperol

Almdudler gemischt mit Sekt, Prosecco oder Soda, einem Schuss Aperol sowie einer frischen Orangenscheibe als fruchtiges Extra – ergibt den Almperol. Diese außergewöhnliche Kombination aus fruchtig-bitterem Likör und prickelndem Almdudler gepaart mit kühlenden Eiswürfeln eignet sich perfekt als After-Work-Getränk oder zum Einstimmen, bevor man abends loszieht.

Almojito®

8 cl Almdudler 2 cl Zucker 2 cl Limettensaft 6 cl weisser Rum frische Minze

Der Cocktail-Klassiker einmal anders. Mit Almdudler wird der Mojito zum Almojito. Der erfrischende Drink ist vor allem in lauen Sommernächten ein Genuss. Für den Cocktail alle Zutaten außer Almdudler im Glas gut verrühren und mit Almdudler aufgießen.





Almcaipi®

15 cl Almdudler 11 imette 2 TL weißer Rohrzucker Minzblätter Crushed Ice

Der alkoholfreie Almcaipi erfrischt mit Minze und Limette. Eine Limette schneiden, zerdrücken und mit 2 Teelöffeln weißem Rohrzucker in ein Longdrinkglas mit viel Crushed Ice geben. Mit 15 cl Almdudler aufgießen und mit zwei Strohhalmen servieren.





Almhugo®

15 cl Almdudler 3 cl Holunderblütensirup Minze Eiswürfel

Der Almhugo ist die perfekte Alternative für all jene, die ihren Drink gerne alkoholfrei genießen. Die erfrischende Kombination aus prickelnder Kräuterlimonade und aromatischer Minze wird am besten mit Eiswürfeln serviert und ist damit der perfekte alkoholfreie Aperitif.









Almclassics

• Almspritzer® Almdudler + Wein

• Almradler® Almdudler + Bier

Almsprudler[®] Almdudler + Sekt

- Almjodler® Almdudler + Vodka

• **Gindudler** * Almdudler + Gin

- Almjäger® Almdudler + Jägermeister

• Almslammer® Almdudler + Tequila

• Almglühen® Almdudler + Campari

- Almcaptain® Almdulder + Captain Morgan Rum

- Cubadudler® Almdudler + Havanna Club

• Rumdudler® Almdudler + Rum (Bacardi)

Almwhiskey[®] Almdudler + Whiskey



Almdudler Heißgetränke

Glühdudler®

0,35 L Almdudler 0,35 L Weißwein

Almdudler und Weißwein in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend in einer Tasse servieren und fertig ist der Glühdudler.





Almstrudel® (alkoholfrei)

1 Liter Almdudler 2-3 Zimtstangen

Almstrudel® mit Schuss

1 Liter Almdudler 8 cl Rum 2-3 Zimtstangen

Almdudler zum Kochen bringen. Anschließend die Zimtstangen hinzugeben und ein wenig ziehen lassen. Fertig ist die alkoholfreie Variante des Almstrudels. Für die beschwipste Variante geben Sie einfach 8 cl Rum hinzu. Prost!





Die Wurzeln des guten Geschmacks

- Original Rezeptur und stilechte Formflasche seit 1957
- In der 4. Generation in Familienbesitz
- "Green Building" Firmensitz in Wien mit Almhütte auf dem Dach
- "Auf der Alm dudeln": Altwienerischer Ausdruck für "Jodeln" und Ursprung des Namens
- Österreichs erfrischendste, mischfähigste, beliebteste und bekannteste Getränkemarke
- Mit dem Europäischen V-Label als vegan zertifiziert
- Premium Marke mit authentischer Herkunft und klarer Positionierung





