



Rezepte



0

Rezepte

Inhaltsverzeichnis

SILVA classic, rosé und rubin



SILVA classic mit

Rezept

- Pur	1
- Limetten	2
- Soda-Spritz	3
- Prosecco	4
- Limoncello	5
- Mirtillo (Heidelbeer Likör)	6
- Gin	7
- Rum	8
- Pádre Tequila	9
- Bier (Panaché, Radler)	10
- Portwein weiss	11
- Portwein rot	12
- Pfirsich Likör	13
- Säntis Tonic	14
- BIO Frisch Fröhlich Sirup	15
- BIO Schmunzel Minz Sirup	16
- Ewigi Liebi Sirup	17
- Granatapfel	18
- Granatapfel und Grapefruit	19
- Holderbeer Sirup	20
- AMICERO <i>Spritz</i>	21
- MANZONI <i>Spritz</i>	22
- CAMPARI	23
- APICE (alkoholfrei)	24
- APICE APERITIVO	25
- CYNAR	26
- MARTINAZZI Bitter	27

SILVA rosé mit

Rezept

- Pur	200
- Prosecco	201
- APEROL	202
- Granatapfel	203



SILVA rubin

Rezept

- Pur	300
-------	-----

Wissenswertes

- Verjus - Eine Spezialität mit Geschichte	500
- SILVA - Wie alles begann	501
- SILVA - Eisgekühlt	502



Rezept

SILVA classic pur

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Genuss

Eine besonders erfrischende und belebende Wirkung hat SILVA eisgekühlt und pur genossen - egal, ob aus der Flasche oder einem Weissweinglas.

Mit SILVA feiert Verjus (Saft der grünen Traube) als edler Drink seine Rückkehr. Die harmonische Kombination von Verjus und Limettensirup verleiht SILVA feine süsslich-bittere Geschmacksnuancen. Mit einem Schuss vierfach destilliertem Brand wird Verjus leicht alkoholisch und haltbar gemacht. Reinstes kohlenensäurehaltiges Wasser gibt ihm einen sanft prickelnden Kick.

Dekoration: Limetten- oder Zitronenzesten, Beeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette oder Zitrone
- 2 grosse Eiswürfel

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette oder Zitrone
- 4 grosse Eiswürfel



Rezept

SILVA classic mit Limetten



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Das Ende einer Limette abschneiden und den Saft in die entsprechende Anzahl Weingläser - je ca. 1 Fingerhut voll - tröpfeln.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Von der restlichen Limette 2 oder 4 Scheiben je vierteln und ebenfalls in die Gläser verteilen.

Minzeblätter zur Aromaverfeinerung und Dekoration auf den besonders erfrischenden Drink legen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette
- 2 grosse Eiswürfel
- Minzeblätter

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette
- 4 grosse Eiswürfel
- Minzeblätter

Alternative

Anstelle Limetten, Zitronen





Rezept

SILVA classic mit Soda-Spritz

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

50 ml Soda in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiskwürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Gurkenscheiben nach Belieben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 100 ml Soda
- 2 grosse Eiskwürfel
- Gurkenscheiben

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 200 ml Soda
- 4 grosse Eiskwürfel
- Gurkenscheiben





Rezept

SILVA classic mit Prosecco

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

50 ml Prosecco in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: z.B. Erdbeeren etc.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 100 ml Prosecco
- 2 grosse Eiswürfel
- Erdbeeren etc.

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 200 ml Prosecco
- 4 grosse Eiswürfel
- Erdbeeren etc.





Rezept

SILVA classic mit Limoncello

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben 2 - 4 cl Limoncello in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Zitronenzesten

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 4 - 8 cl Limoncello
- 2 grosse Eiswürfel
- Zitronenzesten

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 8 - 16 cl Limoncello
- 4 grosse Eiswürfel
- Zitronenzesten





Rezept

SILVA classic mit Mirtillo



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2 cl Mirtillo (Heidelbeer Likör) in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Heidelbeeren, Himbeeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 4 cl Mirtillo
- 2 grosse Eiswürfel
- Heidelbeeren, Himbeeren

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 8 cl Mirtillo
- 4 grosse Eiswürfel
- Heidelbeeren, Himbeeren





Rezept

SILVA classic mit Gin

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2-4 cl Gin, je nach Belieben, in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Johannisbeeren, Gurke, Rosmarin

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 4-8 cl Gin
- 2 grosse Eiswürfel
- Johannisbeeren, Gurke, Rosmarin

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 8-16 cl Gin
- 2 grosse Eiswürfel
- Johannisbeeren, Gurke, Rosmarin





Rezept

SILVA classic mit Rum



Alkoholgehalt 5,7% Vol

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 4-8 cl Rum
- 2 grosse Eiswürfel
- Früchte nach Belieben

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 8-16 cl Rum
- 2 grosse Eiswürfel
- Früchte nach Belieben



Zubereitung

2-4 cl Rum, je nach Belieben, in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Früchte nach Belieben, auch Kräuter



Rezept

SILVA classic mit Pádre Tequila

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2 cl Pádre Tequila in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Limettenscheiben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 4 cl Pádre Tequila
- 2 grosse Eiswürfel
- Limettenscheiben

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 8 cl Pádre Tequila
- 4 grosse Eiswürfel
- Limettenscheiben





Rezept

SILVA classic mit Bier Panaché oder Radler



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je 100 ml Bier in ein grosses Glas einschenken.

Je 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Anmerkung: Betreffend Mischverhältnis stehen viele Varianten offen!

Versuche deine Lieblingsmischung zu finden.

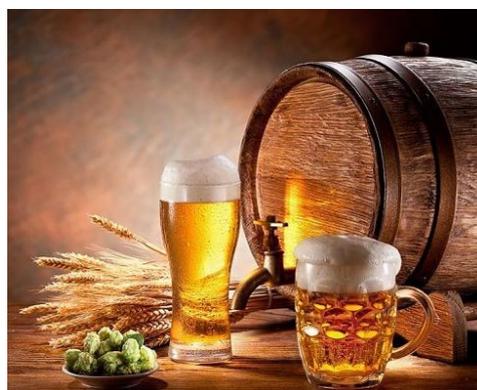
Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
200 ml Bier

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
400 ml Bier



Rezept

SILVA classic mit Portwein weiss

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2 cl Portwein weiss in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Weintrauben, Himbeeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 6 cl Portwein weiss
- 2 grosse Eiswürfel
- Weintrauben, Himbeeren

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 12 cl Portwein weiss
- 4 grosse Eiswürfel
- Weintrauben, Himbeeren

Rezept

SILVA classic mit Portwein rot

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

3 cl Portwein rot in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Apfel-, Orangen-, Zitronen- oder Limettenscheiben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 6 cl Portwein rot
- 2 grosse Eiswürfel
- Apfel-, Orangen-, Zitronen- oder Limettenscheiben

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 12 cl Portwein rot
- 4 grosse Eiswürfel
- Apfel-, Orangen-, Zitronen- oder Limettenscheiben

Rezept

SILVA classic mit Pfirsich Likör



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben knapp 2 cl Pfirsich Likör in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur je nach Jahreszeit: z.B. Pfirsichstückchen, Pfirsichblatt oder essbare Blumenblüten.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Pfirsich Likör
je nach Belieben
unbedingt von **GOBA**

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Pfirsich Likör
je nach Belieben,
unbedingt von **GOBA**



Alkoholgehalt 24% Vol

Pfirsich Likör

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Betörender Duft, vollreifes natürliches Pfirsicharoma.

Als Mix-Getränk mit unserem besonderen SILVA classic

die Verführung pur...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrössen erhältlich: 50 cl, 25 cl und 5 cl



Rezept

SILVA classic mit Sántis Tonic



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl Sántis Tonic in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur je nach Jahreszeit z.B. Orangenzesten und/oder Rosmarinzweigen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- ca. 2 cl Sántis Tonic von GOBA

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
- oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- ca. 4 cl Sántis Tonic von GOBA

Sántis Tonic alkoholfrei

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Angenehme Säure der Zitrusfrüchte, kombiniert mit einem intensiven Geschmack der komplexen Gewürzmischung mit der Bitterkeit der Chinarinde und heimischen Wurzeln.

Als Mix-Getränk mit unserem besonderen SILVA classic

Ein prickelnder Drink...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrößen erhältlich: 70 cl und 35 cl



Alkoholfrei



Rezept

SILVA classic mit BIO Frisch Fröhlich Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl BIO Frisch Fröhlich Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Zitronenzesten und/oder Rosmarin-zweigchen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl BIO Frisch Fröhlich
Sirup von **GOBA**
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl BIO Frisch Fröhlich
Sirup von **GOBA**
je nach Belieben



BIO Frisch Fröhlich Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Frisch fruchtiger Zitronensaft mit wür-
zigem balsamischen Rosmarin.

Frei von Konservierungsmitteln und
Farbstoffen.

Beflügelnde Frische...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrössen er-
hältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit BIO Schmunzel Minz Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl BIO Schmunzel Minz Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Minzeblatt

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl BIO Schmunzel Minz
Sirup von **GOBA**
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Schmunzel Minz
Sirup von **GOBA**
je nach Belieben



BIO Schmunzel Minz Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzel

Frische Minze, untermalt von einer
feinen Birnen-Süsse.

Frei von Konservierungsmitteln und
Farbstoffen.

**Zaubert wie von selbst ein
Schmunzeln ins Gesicht...!!!**

Bei uns in folgenden Flaschengrössen er-
hältlich: 50 cl und 25 cl





Rezept

SILVA classic mit Ewigi Liebi Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl Ewigi Liebi Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Minzeblätter oder Lavendelblüten

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Ewigi Liebi Sirup
von **GOBA**
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Ewigi Liebi Sirup
von **GOBA**
je nach Belieben



Ewigi Liebi Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Ein vollmundiges betörendes Genuss-
erlebnis aus reifen Himbeeren mit
einem charmanten Abgang von
Lavendel.

Frei von Konservierungsmitteln und
Farbstoffen.

Voller Süsse reifer Himbeeren...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrößen er-
hältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit Granatapfel



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml) und ca. 2 Esslöffel Granatapfelkerne sowie etwa $\frac{1}{4}$ des Granatapfelsaftes (nach Belieben) in ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangen- oder Zitronenscheiben (geviertelt oder halbiert), Minze, Rosmarinzweig

Granatapfel (Punica granatum)

Granatäpfel enthalten viel wichtiges Kalium für Muskeln, Herz und Nerven. Auch Kalzium und Eisen gehören zu den Inhaltsstoffen, wie auch B-Vitamine. Der Vitamin-C-Gehalt ist geringer als man meinen möchte – gerade einmal sieben Milligramm pro 100 Gramm.

Bei Labortests konnten Granatapfel-Extrakte das Wachstum von Krebszellen hemmen. Es gibt auch Hinweise, dass Granatapfel Prostatakrebs entgegenwirkt. Und weil die enthaltenen Ellagitannine antientzündlich wirken, könnten Granatapfelkerne zudem Herz-Kreislauf-Problemen oder Darmerkrankungen vorbeugen.

Quelle: Wikipedia

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml

$\frac{1}{2}$ Granatapfel

Garnitur (siehe Zubereitung)

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder

4 SILVA classic 200 ml

1 Granatapfel

Garnitur (siehe Zubereitung)

Rezept

SILVA classic mit Granatapfel und Grapefruit



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml), ca. ¼ des Saftes einer Grapefruit, ca. 2 Esslöffel Granatapfelkerne sowie wenig des Granatapfelsaftes (nach Belieben) in ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangen- oder Zitronenscheiben (geviertelt oder halbiert), Minze, Rosmarinzweig

Granatapfel (Punica granatum) und Grapefruit

Granatäpfel enthalten viel wichtiges Kalium für Muskeln, Herz und Nerven. Auch Kalzium und Eisen gehören zu den Inhaltsstoffen, wie auch B-Vitamine. Der Vitamin-C-Gehalt ist geringer als man meinen möchte – gerade einmal sieben Milligramm pro 100 Gramm.

Grapefruits enthalten einen grossen Anteil an Vitamin C.

Bei Labortests konnten Granatapfel-Extrakte das Wachstum von Krebszellen hemmen. Es gibt auch Hinweise, dass Granatapfel Prostatakrebs entgegenwirkt. Und weil die enthaltenen Ellagitannine antientzündlich wirken, könnten Granatapfelkerne zudem Herz-Kreislauf-Problemen oder Darmerkrankungen vorbeugen.

Grapefruit enthält außer Vitamin C vor allem: Lycopin - wirkt antioxidativ und entzündungshemmend, schützt unsere Zellen, verringert Risiko für altersbedingte Augenerkrankungen und senkt das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Quelle: Wikipedia

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- ½ Granatapfel
- ½ Grapefruit (nach Möglichkeit rot)
- Garnitur (siehe Zubereitung)

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml oder
- 4 SILVA classic 200ml
- 1 Granatapfel
- 1 Grapefruit (nach Möglichkeit rot)
- Garnitur (siehe Zubereitung)

Rezept

SILVA classic mit Holderbeer Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl Holderbeer Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Holderbeer- oder Lavendelblüten, auch Minzeblätter

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Holderbeer Sirup
von **GOBA**
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Holderbeer Sirup
von **GOBA**
je nach Belieben



Holderbeer Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Ein süss-herbes, fruchtiges Genuss-erlebnis, welches von warmen, sonnigen Herbsttagen träumen lässt.

Frei von Konservierungsmitteln und Farbstoffen.

Ein sattes, tiefes Dunkelrot...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrössen erhältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit AMICEROSPRITZ

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein halbes Fläschchen SILVA classic (100 ml) und AMICEROSPRITZ (165 ml) in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangen- und Zitronenzesten.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 1 SILVA classic 200 ml
- 1 AMICEROSPRITZ 330 ml von GOBA

für 4 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 2 AMICEROSPRITZ 330 ml von GOBA



Alkoholfrei

AMICEROSPRITZ

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Wenn der sonnig-gelbe AMICEROSPRITZ Apéro auf SILVA trifft, sprudeln vollmundige Geschmacksnoten, die vom Süden träumen lassen.

AMICEROSPRITZ ist ein neues, herrliches GOBA-Produkt

Wohlschmeckende Orangen- und Zitronen-Noten gepaart mit dem rassigen Charakter von Ingwer verleihen dem AMICEROSPRITZ seinen einzigartigen Geschmack.

Wie Eiswürfel zum Cocktail gehören, gehören gute Wünsche zum AMICEROSPRITZ, der mit seiner feinen Schärfe des Ingwers besticht. SILVA harmoniert wunderbar – einfach einzigartig herrlich und erfrischend.

Das leicht alkoholhaltige SILVA classic mit dem alkoholfreien AMICEROSPRITZ ergibt bei obigem Mix-Verhältnis ein bezaubernd erfrischendes Getränk mit einem Alkoholgehalt von lediglich 2.15% Vol.

Rezept

SILVA classic mit MANZONISPRITZ



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein halbes Fläschchen SILVA classic (100 ml) und MANZONISPRITZ (165 ml) in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Johannisbeeren an das Glas hängen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 1 SILVA classic 200 ml
- 1 MANZONISPRITZ 330 ml von GOBA

für 4 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 2 MANZONISPRITZ 330 ml von GOBA



Alkoholfrei

MANZONISPRITZ

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Der Ursprung vom MANZONISPRITZ ist die Beerenglut Manzoni, entwickelt und produziert in der Goba Manufaktur in Bühler AR. Ein besonderer bitter-beeriger Aperitif ohne Alkohol.

Der Saft von roten und schwarzen Johannisbeeren, Löwenzahnwurzel- und Wermut-Extrakt, Granatapfelsaft und zahlreiche weitere hochwertige Zutaten verleihen dem veganen MANZONISPRITZ seinen einzigartigen Charakter.

Bereits pur genossen ist der MANZONISPRITZ eine grosse Köstlichkeit. Gemixt mit SILVA classic gewinnt er zusätzlich an «Pepp». Sie werden begeistert sein!

Geniessen Sie den exquisiten Begleiter für stimmungsvolle Apéro Stunden.

Das leicht alkoholhaltige SILVA classic mit dem alkoholfreien MANZONISPRITZ ergibt bei obigem Mix-Verhältnis ein bezaubernd erfrischendes Getränk mit einem Alkoholgehalt von lediglich 2.15% Vol.



Rezept

SILVA classic mit CAMPARI



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml) und je ca. 4 cl CAMPARI in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangenscheiben nach Belieben.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 8 cl CAMPARI
Orangenscheiben (geschnitten)

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml oder
ca. 16 cl CAMPARI
Orangenscheiben (geschnitten)



Alkoholgehalt 25% Vol

CAMPARI

Campari, der unverwechselbare, leuchtend rote italienische Bitter. Ein moderner Klassiker und Basis für einige der beliebtesten Cocktails.

Zu den bekannten Zutaten zählen Chinin, bittere Kräuter, Rhabarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen. Eine der Hauptzutaten ist die Rinde des Kaskarillabaumes.



Rezept

SILVA classic mit APICE

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 8 cl APICE
Garnitur (siehe Zubereitung)

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 16 cl APICE
Garnitur (siehe Zubereitung)



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml) und je ca. 4 cl APICE in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangenscheiben nach Belieben, oder Rosmarinzweigen.

Alkoholfrei



APICE (Alkoholfrei)

APICE ist ein alkoholfreier Aperitivo nach italienischer Art zum Mixen. Sein süß-bitterer Geschmack nach Bitterorange, Enzian, Kräutern und Rhabarber verkörpert pure italienische Lebensfreude.

APICE ist eine hervorragende Alternative zum CAMPARI, ist etwas weniger bitter und besticht durch einen kräftigen Orangengeschmack. APICE ist alkoholfrei und entsprechend günstig im Preis.

Rezept

SILVA classic mit APICE APERITIVO

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml) und je ca. 4 cl APICE APERITIVO in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangenscheiben nach Belieben, oder Rosmarinzweigen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 8 cl APICE APERITIVO
Garnitur (siehe Zubereitung)

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 16 cl APICE APERITIVO
Garnitur (siehe Zubereitung)

APICE APERITIVO

APICE APERITIVO ist ein Aperitivo nach italienischer Art zum Mixen. Sein süß-bitterer Geschmack nach Bitterorange, Enzian, Kräutern und Rhabarber verkörpert pure italienische Lebensfreude.

APICE APERITIVO ist eine hervorragende Alternative zum CAMPARI, ist etwas weniger bitter und besticht durch einen kräftigen Orangengeschmack. APICE APERITIVO ist gegenüber anderen APERITIVO sehr günstig im Preis.

Alkoholgehalt 11% Vol





Rezept

SILVA classic mit CYNAR



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml) und je ca. 4 cl CYNAR in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Zitronenscheiben und Gurkensticks.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml

ca. 8 cl CYNAR

Je 4 dünne Zitronenscheiben
und Gurkensticks

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder

4 SILVA classic 200 ml oder
ca. 16 cl CYNAR

Je 8 dünne Zitronenscheiben
und Gurkensticks

CYNAR

Cynar ist ein italienischer Likör aus Artischocken und edlen Kräutern von rötlich-brauner Farbe. Er hat einen leicht bitteren, herb-süßen Geschmack.

Cynar gilt wegen seines Gehaltes an Artischockeninhaltsstoffen als verdauungsfördernd und eignet sich deswegen hervorragend als Digestif.



Alkoholgehalt 16,5% Vol



Rezept

SILVA classic mit MARTINAZZI Bitter



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA classic (200 ml) und je ca. 4 cl MARTINAZZI Bitter in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangenscheiben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- ca. 8 cl MARTINAZZI Bitter
- Je 4 dünne Orangenscheiben

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml oder
ca. 16 cl MARTINAZZI Bitter
- Je 8 dünne Orangenscheiben



Alkoholgehalt 22% Vol

MARTINAZZI Bitter

MARTINAZZI Bitter ist ein erfrischender Aperitif, nach altem Rezept aus Kräutern und Wurzeln. Dieser italienische Bitter wurde erstmals 1864 in Turin hergestellt. Heute wird er in der Schweiz produziert und weltweit vertrieben.

MARTINAZZI Bitter trinkt man als Aperitif oder zwischendurch, pur, mit Grapefruit oder Orangina. Besonders gut schmeckt er mit unserem SILVA classic.



200

Rezept

SILVA rosé pur

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Genuss

Eine besonders erfrischende und belebende Wirkung hat SILVA rosé eisgekühlt und pur genossen - egal, ob aus der Flasche oder einem Weinglas.

SILVA rosé ist ein erfrischender Wein-Cocktail. Er beeindruckt optisch mit hellem Altrosa und feiner Perlage. SILVA rosé kitzelt die Nase mit eleganten Aromen von Hibiskus und Lavendel und hinterlässt am Gaumen einen zarten Geschmack nach Honigmelone und Traubenzucker. Im Abgang punktet er mit feiner Würze, lebendiger Säure sowie mit dezenter Fruchtsüße.

Dekoration: Veilchenblüten, Heidelbeeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA rosé 200 ml
- 2 grosse Eiswürfel

für 4 Personen

- 1 SILVA rosé 750 ml oder
- 4 SILVA rosé 200 ml
- 4 grosse Eiswürfel



Rezept

SILVA rosé mit Prosecco



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

50 ml Prosecco in je ein grosses Weinglas geben.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA rosé nachgessen.

Garnierung: z.B. Erdbeeren etc.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA rosé 200 ml
- 100 ml Prosecco
- 2 grosse Eiswürfel
- Erdbeeren etc.

für 4 Personen

- 1 SILVA rosé 750 ml
oder
- 4 SILVA rosé 200 ml
- 200 ml Prosecco
- 4 grosse Eiswürfel
- Erdbeeren etc.

Rezept

Aperol Spritz mit SILVA rosé



Alkoholgehalt 5,7% Vol

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA rosé 200 ml
ca. 8 cl APEROL
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA rosé 750 ml
oder
4 SILVA rosé 200 ml
ca. 16 cl APEROL
je nach Belieben



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 4 cl APEROL in je ein grosses Weinglas geben.

Pro Glas 2 Orangenscheiben vierteln, diese in die Gläser geben oder auf einen Holzspieß drapieren und so in die Gläser legen.

Eiswürfel begeben und SILVA rosé eingiessen.

Weitere Garnitur gegebenenfalls je nach Jahreszeit.

Aperol

Aperol ist der leichte, bitter-süsse Apéritif aus Italien und das Herz vom Aperol Spritz.

Das Originalrezept aus dem Jahr 1919 ist bis heute unverändert geblieben und basiert auf einer Aromenkomposition aus Orangen, Rhabarber, Enzian, Bitterorange und Kräutern.

APEROL Spritz mit SILVA rosé ist sehr beliebt...!!!



Alkoholgehalt 11% Vol

Aperol Spritz - ein Hochgenuss - auch mit SILVA classic !!!

Rezept

SILVA rosé mit Granatapfel



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein Fläschchen SILVA rosé (200 ml) und ca. 2 Esslöffel Granatapfelkerne sowie etwa $\frac{1}{4}$ des Granatapfelsaftes (nach Belieben) in ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Orangenscheiben, Minze, Rosmarinzweig

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA rosé 200 ml

$\frac{1}{2}$ Granatapfel

Garnitur siehe Zubereitung

für 4 Personen

1 SILVA rosé 750 ml
oder

4 SILVA rosé 200 ml

1 Granatapfel

Garnitur siehe Zubereitung

Granatapfel (Punica granatum)

Granatäpfel enthalten viel wichtiges Kalium für Muskeln, Herz und Nerven. Auch Kalzium und Eisen gehören zu den Inhaltsstoffen, wie auch B-Vitamine. Der Vitamin-C-Gehalt ist geringer als man meinen möchte – gerade einmal sieben Milligramm pro 100 Gramm.

Bei Labortests konnten Granatapfel-Extrakte das Wachstum von Krebszellen hemmen. Es gibt auch Hinweise, dass Granatapfel Prostatakrebs entgegenwirkt. Und weil die enthaltenen Ellagitannine antientzündlich wirken, könnten Granatapfelkerne zudem Herz-Kreislauf-Problemen oder Darmerkrankungen vorbeugen.

Quelle: Wikipedia

Rezept

SILVA rubin



Alkoholgehalt 6,9% Vol



Genuss

Der Wein-Cocktail mit Verjus, dem Saft früh geernteter Trauben – winterlich benannt, jedoch das ganze Jahr ein Hochgenuss.

Leuchtendes Rubin, durch die zusätzliche Zweigelt-Traube mit feiner Perlage. In der Nase eleganter Duft nach Maroni und Kardamom. Am Gaumen ein Hauch von gebrannten Mandeln, frisch strukturiert, feine Würze mit lebendiger Säure und dezenter Fruchtsüsse im Abgang.

Eine weitere Köstlichkeit aus dem Hause SILVA. Geeignet als Apéro wie auch für zwischendurch und ebenso zu einem ruhigen und gemütlichen Abend.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA rubin 200 ml
- 2 grosse Eiswürfel

für 4 Personen

- 4 SILVA rubin 200 ml
- 4 grosse Eiswürfel



Verjus

Eine Spezialität mit Geschichte

Verjus, der vergessene Alleskönner, welcher im Altertum fast ein Universal-Heilmittel zum Behandeln von Fieber und Wunden, bei Entzündungen in Mund und Rachen, als schmerzstillendes Mittel, bei Magenproblemen, Frauenleiden, zur Vorbeugung von Pestgefahr u.v.m. eingesetzt wurde.

Verjus gehörte zum Inventar jeder Klosterapotheke.



Grosse Küchenmeister von bedeutenden Königshäusern verwendeten Verjus auch als hochwertigen Essig, zum Würzen diverser Speisen und kreierten darüber hinaus viele Rezepte, auch für Desserts.

Mit der Zeit geriet der mild-saure Saft in Mitteleuropa in Vergessenheit.

Heute wird Verjus an Stelle von Essig, Zitrone oder auch Kochwein verwendet. Er hebt sich durch seine milde Säure, seine interessanten Aromen und seine Bekömmlichkeit von anderen Säuerungsmitteln deutlich ab. Der unkomplizierte Einsatz und die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten sind unschlagbar und passen zur modernen Kochkultur.



SILVA

Wie alles begann



Unreife Trauben mit Alkohol versetzt, Zucker dazu, stehen lassen. Vor dem Trinken mit Wasser aufspritzen – so heisst es stichwortartig in einem alten, vergilbten Kochbuch von 1906, gefunden am Riegelhof, einst Landsitz der Familie Doderer, in Prein an der Rax.



Das Kochbuch gehörte einer böhmischen Köchin. Die Trauben, welche sie für ihr Gebräu verwendete, kamen vermutlich aus der Region rund um Reichenau, wo man anno dazumal noch Weinbau betrieb. Die klimatischen Bedingungen waren jedoch widrig und die Früchte wurden nicht immer reif. Für die Herstellung von Verjus, dem Saft aus unreifen Trauben, eigneten sie sich allerdings hervorragend.



2016 gelangte das historische, böhmische Kochbuch in die Hände des Getränkeherstellers Johannes Ribeiro da Silva. Er machte sich an die Entwicklung einer wohlschmeckenden, modernen Rezeptur in Anlehnung an das dokumentierte Original.

Ein halbes Jahr später ist die Rezeptur gefunden und ein neuartiges, leicht alkoholisches Erfrischungsgetränk auf Basis eines Verjus aus der Taufe gehoben.

Sein Name: **SILVA**

SILVA

Eisgekühlt

Crushed Eis und kleine Eiswürfel

Crushed Eis und kleine Eiswürfel sind leicht selber herzustellen oder zu kaufen. In einem Getränk präsentieren sie sich meist sehr dekorativ.

Nachteilig wirken sie sich auf die zu kühlenden Getränke aus, da sie relativ rasch schmelzen und meist ungewollt «verwässern».



Grosse Eiswürfel und Eiskugeln

Grosse Eiswürfel ab ca. Kantenlänge 4,5 cm oder Eiskugeln ab ca. Ø 5 cm bieten grosse Kältespeicherungen und somit gute Kühleigenschaften. Sie schmelzen langsamer als kleine und «verwässern» somit die Getränke weniger rasch.

Der Handel bietet eine grosse Anzahl von Formen in diversen Grössen.

In der Regel sind grosse Formen bequemer in der Handhabung. Eisformen mit Deckel verhindern ein Verschütten des Wassers beim Einlegen in das Eisfach.



Beispiele von empfehlenswerten Silikonformen mit Deckeln.

Silikone sind weiche Kunststoffe aus dessen Behältnisse sich Eiswürfel leicht lösen lassen.

SILVA

Eisgekühlt

Eiswürfel raffiniert aromatisiert

Eiswürfel lassen sich hervorragend und in grösster Vielfalt aromatisieren.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Limetten, Zitronen, Ingwer viele Arten von Beeren aber auch leichteren Spirituosen wie APEROL etc. lassen sich in beliebigen Geschmacksstärken einfrieren.

Wer möchte kann auch diverse Kräuter wie Minze, Thymian oder Rosmarin verwenden. Auch fast alle Arten von Früchten eignen sich wunderbar. Wer es gerne noch fruchtiger mag, kann auch zu Fruchtsäften und vielen Teesorten greifen.

Je nach Aromen werden Farben in die Eiswürfel gezaubert.

Das «Verwässern» der Getränke durch das Natureis wird durch raffinierte Aromen weggezaubert.



Kühlsteine

Kühlsteine bilden eine Alternative zu Eiswürfeln.

Meist sind die Steine in einem dunklen Grau gehalten, welches beim Eintauchen in Getränke in ein Anthrazit übergeht. Farblich kann das bei hellen Getränken sehr schön und dekorativ wirken.

Vorsicht ist bei der Handhabung geboten. Gläser können Schaden nehmen.

Bezüglich Kältespeicherung und Kühlwirkung stehen die Kühlsteine Eiswürfeln klar nach. Dafür ist eine «Verwässerung» der Getränke ausgeschlossen.

