



FOOD&TASTE2011
6. INTERNATIONALE LEBENSMITTELMESSE

Aussteller informieren

Landvodka
Mikolajczak & Schießle GbR
Feuerbachstrasse 64
12163 Berlin
Tel.: 0176 63 04 17 16
E-Mail: info@landvodka.de
Web: www.landvodka.de

LANDVODKA
NATUR

Kontaktperson:

Der Ursprung

Vodka in verschiedenen Geschmacksrichtungen zu aromatisieren ist eine uralte Tradition. Vor 200 Jahren brannte der Adel und Alles was Rang und Namen hatte in Russland und Osteuropa seinen Vodka selbst. Um ihn zu aromatisieren wurde er mit Früchten, Beeren, Kräutern und Gewürzen versetzt.

Aromatisierten Vodka nennt man in Russland

„Nastojka“. Die beliebten süßen Vodka-Mixgetränke heißen „Nawlika“.

Sie werden aus Beeren und Früchten hergestellt, die manchmal monatelang in Vodka eingelegt werden.



Die Geburtsstunde unseres Landvodkas

Wir haben uns dieses alte Wissen zu Nutze gemacht und verfeinern diese Tradition mit unserem eigenen kulinarischen Fingerspitzengefühl und unserem Fachwissen als erfahrene Gastronomen.

Die Ergebnisse unserer Landvodkas haben nicht nur unsere Freunde und Bekannten, sondern auch uns so überzeugt, dass daraus im Jahr 2010 die Marke Landvodka entstand.

Alle unsere Produkte werden in traditioneller Handwerkskunst in unserer Manufaktur der Mikolajczak & Schießle GbR in Berlin hergestellt.

Wir, die Inhaber Anja Mikolajczak und Achim Schießle, haben es uns zur Aufgabe gemacht weiter mit Konsequenz und Leidenschaft an neuen Kompositionen für unseren Landvodka zu arbeiten. Qualität geht dabei über alles.

**In unseren Landvodkas steckt vor allem eines:
die Freude an der Natur.**

Ein guter Vodka, klar und weich im Geschmack ist allein getrunken schon etwas Besonderes.

Mit einer unkonventionellen Mischung aus natürlichen Zutaten verfeinern wir diesen Geschmack zu unseren aromatisierten Landvodkas.

Bereits bei der Auswahl unserer Basisvodkas achten wir auf beste Qualität und Reinheit.

Für unsere Landvodkas verwenden wir ausschließlich hochwertige, natürliche Zutaten und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe.

Sonnenreife Beeren und Früchte werden erntefrisch verarbeitet und können so ihr volles Aroma entfalten. Raffiniert aufeinander abgestimmte Aromen schmeicheln dem Gaumen und machen den Genuss zu einem besonderen Erlebnis.

So kommt es, dass wir je nach Jahreszeit, im Einklang mit der Natur, immer wieder neue Landvodka-Kreationen anbieten können.

Eben dann, wenn Natur auf Geschmack trifft, entsteht ein neuer Landvodka.