



### Tomaten Carpaccio mit GIMBER

- 800 g Tomaten (z. B. Green Zebra, Ochsenherztomate...) - 200 g Roma-Tomaten - 3 cl GIMBER - 1 Burrata - 150 ml Olivenöl nativ extra - 5 Stängel Thai-Basilikum - schwarzer Pfeffer - Fleur de Sel

#### Zubereitung

Tomaten waschen und Strunk herausschneiden. Roma-Tomaten zu einer homogenen Masse mixen und mit Gimber vermengen. Mit Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken und zur Seite stellen. Die anderen Tomaten (alte Sorten) in dünne Scheiben schneiden. Auf eine Servierplatte ein paar Spritzer Olivenöl sowie etwas Fleur de Sel und Pfeffer geben. Darauf die Tomatenscheiben anrichten und nochmals mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Burrata auf das Tomatenbett setzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit Thai-Basilikum, der Gimber-Soße und Pfeffer verfeinern.



### Cotswolds Cloudy Christmas Dry Gin

Der weihnachtliche Cotswolds Cloudy Christmas Dry Gin ist die festliche Variante des preisgekrönten Cotswolds Dry Gins.

Cotswolds Cloudy Christmas Gins neun geschickte kombinierte Botanicals – allen voran frische Clementine und Kardamom. Die typisch festlichen Früchte und Gewürze verleihen dem traditionell wacholderbetonten Gin einen Hauch von Weihnachtszauber.

Nase: Kräftige Zitrusfrüchte, allen voran das weihnachtliche Aroma von Clementinen.

Gaumen: Klare Wacholderwürze mit frischer, spritziger Grapefruit. Vollmundig und samtig weich.

Nachklang: Lang und anhaltend mit Wacholder, Kardamom und Cotswolds-Lavendel.

Ideal auch als Advent-/Weihnachtsgeschenk...

Zusätzlich: Gimber Ingwer-Konzentrat aus biologischen Ingwer, Zitrone, Kräutern und Gewürzen, 20ml.

0,7l., 39,90 Euro

### Tres Hombres Rum Edition 46 "Old Bajan Barbados", 8 Jahre

Ein Bio-Ingwerkonzentrat.

Ein vielseitiges Bio-Getränk aus hochwertigem Ingwer, Zitrone, Kräutern und Gewürzen, das Ihre Geschmacksknospen zum Tanzen bringt. Null Alkohol, viel Biss.

GIMBER N°1 The Original besteht aus biologischem und qualitativ hochwertigem Ingwer, Bio-Zitronen, Rohrzucker, Kräutern und Gewürzen. Ein Getränk voller Kraft und Geschmack. Das genaue Rezept ist ein streng gehütetes Geheimnis, das nur dem Gründer Dimitri, seinem zwölfjährigen Sohn und seiner Mutter bekannt ist.

Gimber Ingwerkonzentrat: 0,7l., 27,95 Euro

Gimber Ingwerkonzentrat: 0,5l., 24,95 Euro

Gimber Ingwerkonzentrat: 0,2l., 14,95 Euro

Gimber Ingwerkonzentrat: 20ml., 2,95 Euro



Cotswolds + Gimber erhalten Sie bei:

[www.frankbauer360.de](http://www.frankbauer360.de)