



SASSE
FEINBRENNEREI

PRESSEINFORMATION

AMÉRIE: DER MÜNSTERLÄNDER APERITIF



Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Anke Plümers
02555 / 9974-26
anke.pluemers@sassekorn.de

Mit dem Frühlingsbeginn und den ersten wärmenden Sonnenstrahlen auf der Haut steigt auch die Lust, wieder mehr Zeit im Freien zu verbringen – im besten Falle im Beisammensein von Freunden und Familie sowie idealerweise mit einem leckeren Aperitif Amérie in der Hand.

Die „Königin der Beeren“ ist zweifelsfrei die Erdbeere – ganze 152.549 Tonnen verzehren die Deutschen im Jahr. Dabei sind die knalligen Früchte vor allem auf Grund ihrer intensiven Süße so beliebt. Und genau auf die setzt die Feinbrennerei Sasse mit dem Beerenlikör Amérie: Sorgsam ausgewählte Himbeeren und Walderdbeeren verleihen dem Sommerdrink nicht nur seine knallige Farbe, sondern auch eine intensive Fruchtnote.

Grundlage für den charaktervollen Likör ist ökologisches Getreide aus dem Münsterland, welches die Feinbrennerei Sasse in den kupfernen Anlagen in ihrer Brennerei destilliert, um den vollen Fruchtgeschmack in die Amérie zu bringen. Für den Amérie werden handgepflückte Himbeeren, von einem Hof aus unserer Nachbarschaft mazeriert. Dazu werden noch handverlesene, fruchtige Walderdbeeren als ganze Frucht in die Flasche gegeben: Beste unbehandelte Zutaten, die zu einer ganz besonderen Likörspezialität verbunden werden - den Aperitif für das Münsterland „Amérie“.

Passend zur intensiven Fruchtnote und zum Frühlingsbeginn hat sich die Feinbrennerei Sasse eine ganz besondere Rezeptidee einfallen lassen, die den Frühling direkt, wie auf der Zunge vergehen lässt: schmackhafte Spargel Canapés mit luftgetrocknetem Knochenschinken aus dem Münsterland. Dazu der fruchtige Amérie Likör und eine Kombination aus herzhaft und fruchtig ist perfekt.

“Diese Canapés mögen vielleicht auf den ersten Blick nicht zusammenpassen, doch genau damit spielen wir und zeigen, dass das Zusammenspiel der charakteristischen Süße von Amérie und würzigen Noten ausgeprägte neue Aromen generiert und für geschmackliche Wow-Momente sorgt. Mit der Kombination aus dem erfrischenden Aperitif

und herzhaftem Spargel stellen wir saisonale Produkte aus dem Münsterland in den Vordergrund und interpretieren diese als Korn-Pionier innovativ neu“, so Rüdiger Sasse, Firmeninhaber der Feinbrennerei Sasse.

Abgerundet werden die Canapés durch cremigen Frischkäse, Kirschtomaten und frisches Landbrot. So sorgen die lecker-herzhaften Häppchen für perfekte Genussmomente.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Anke Plümers
02555 / 9974-26
anke.pluemers@sassekorn.de

Rezeptidee:

Canapé-Rezept: Roulade von Münsterländer Knochenschinken und grünem Spargel mit Kirschtomaten und Landbrot

Zutaten:

- Luftgetrockneter Knochenschinken aus dem Münsterland
- Grüner Spargel
- reife Kirschtomaten
- Frisches Landbrot vom Bäcker
- Frischkäse-Creme
- Salat (Frisée) und Rote Bete-Sprossen als Deko

Zubereitung:

Den grünen Spargel am unteren Ende schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In gut gesalzenem Wasser blanchieren und schnell in kaltem Wasser abschrecken. Eine Scheibe Schinken mit ein wenig Frischkäsecreme bestreichen und so lange um den Spargel rollen, sodass eine kleine Roulade entsteht. Nun zurechtschneiden und auf das vorbereitete Brot legen. Mit den Kirschtomaten, Salat und Rote Bete-Sprossen dekorieren.

Informationen zur Amérie – Münsterländer Aperitif:

Seit über 25 Jahren haben die Münsterländer ihre eigene Aperitif-Spezialität, die Amérie. Ein Likör, der aus regionalen Himbeeren destilliert wird. Zusätzlich zu dem Likör, wird die Flasche mit 90 Gramm echten Walderdbeeren befüllt. Die frischen Waldbeeren sorgen dafür, dass sich in der Flasche das Aroma noch einmal deutlich intensiviert. Die Kombination der fruchtigen Himbeeren und der herben frische der Walderdbeeren ergeben einen frisch fruchtigen Sun Downer der Extraklasse.

Damit der „Perfect Serve“ auch wirklich gelingt, nimmt man ein Rotweinglas gefüllt mit drei bis vier Eiswürfeln, füllt 3 cl Amérie ein und füllt das Glas mit rund 70 ml Schaumwein von der Chardonnay- oder Prosecco Rebe auf. Wer mag gibt noch etwas Soda Wasser hinzu. LVP 19,00 je 700ml

Informationen zur Feinbrennerei Sasse:

Die Brennerei mit ihren 30 Mitarbeitern gilt als Erfinder des Lagerkorn. Sasse zählt entlang der niederländischen Grenze, von den ostfriesischen Inseln bis zum Ruhrgebiet rund 3.500 Restaurants bzw. Fachhändler zu seinen Kunden. Das Familienunternehmen setzt seit Jahren auf authentisches Handwerk und destilliert seine Brände auf historischen Brennanlagen aus 150 Jahre altem Kupfer selbst. Sasse gilt als eines der innovativsten Unternehmen der Spirituosenbranche und kann durch die über 300 Jahre alte Tradition, bei Neuentwicklungen auf einem reichen historischen Erfahrungsschatz aufsetzen. In den letzten Jahren wurde die Brennerei international mehrfach für Ihre besondere Qualität ausgezeichnet, trägt seit Jahren den Titel „World Class Distillery“ und konnte 2022 die Auszeichnung „Spirit of the Year“ beim World Spirits Award gewinnen.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Anke Plümers
02555 / 9974-26
anke.pluemers@sassekorn.de