



**ARARAT**

**FLAVORS RANGE**



ARARAT BRANDY ENCOURAGES RESPONSIBLE



**ARARAT**

WITH THE TASTE OF

**COFFEE**

NEW SHADES OF  
THE LEGENDARY TASTE



# Az örmény kávé

A kávé az 1500-as években jutott el az arab világból az örmény kereskedők révén Örményországba, és vált aztán a mindennapi fogyasztási kultúra és rituálé részévé.

A kávé nagyon finomra őrlik, a kis nyeles edénykébe vizet tesznek, személyenként egy kiskanál kávé adnak hozzá (cukrot ízlés szerint), majd melegíteni kezdik. Mikor forni kezd, és épp felhabzik, lekapják a tűzről, és azonnal csészébe öntik. A kávé krémes állagú, a púder-finomságú zaccal együtt szervírozzák.

(Mi török kávéként is ismerjük, de ezt a megnevezést Örményországban inkább ne használjuk...)





## Az európai kávékultúra

Az örmény kereskedők természetesen Európa felé is jártak, és fontos szerepük volt az európai kávékultúra kialakulásában.

Örmény kávéház nyílt Bécsben 1685-ben (a mai Daniel Moser Cafe a Rotenturmstrasse 14. szám alatt), Párizsban 1686-ban (a rue de Tournon egyik kioszkjában), Prágában 1707-ben (Az Old Town tér sarkán nyitott és ma is ott működő "U zlateho hada" (Arany kígyó) volt az első kávéház az országban.

A "Haykakan soorch" (az örmény kávé örményül) világhódító útra indult!





# ARARAT Coffee

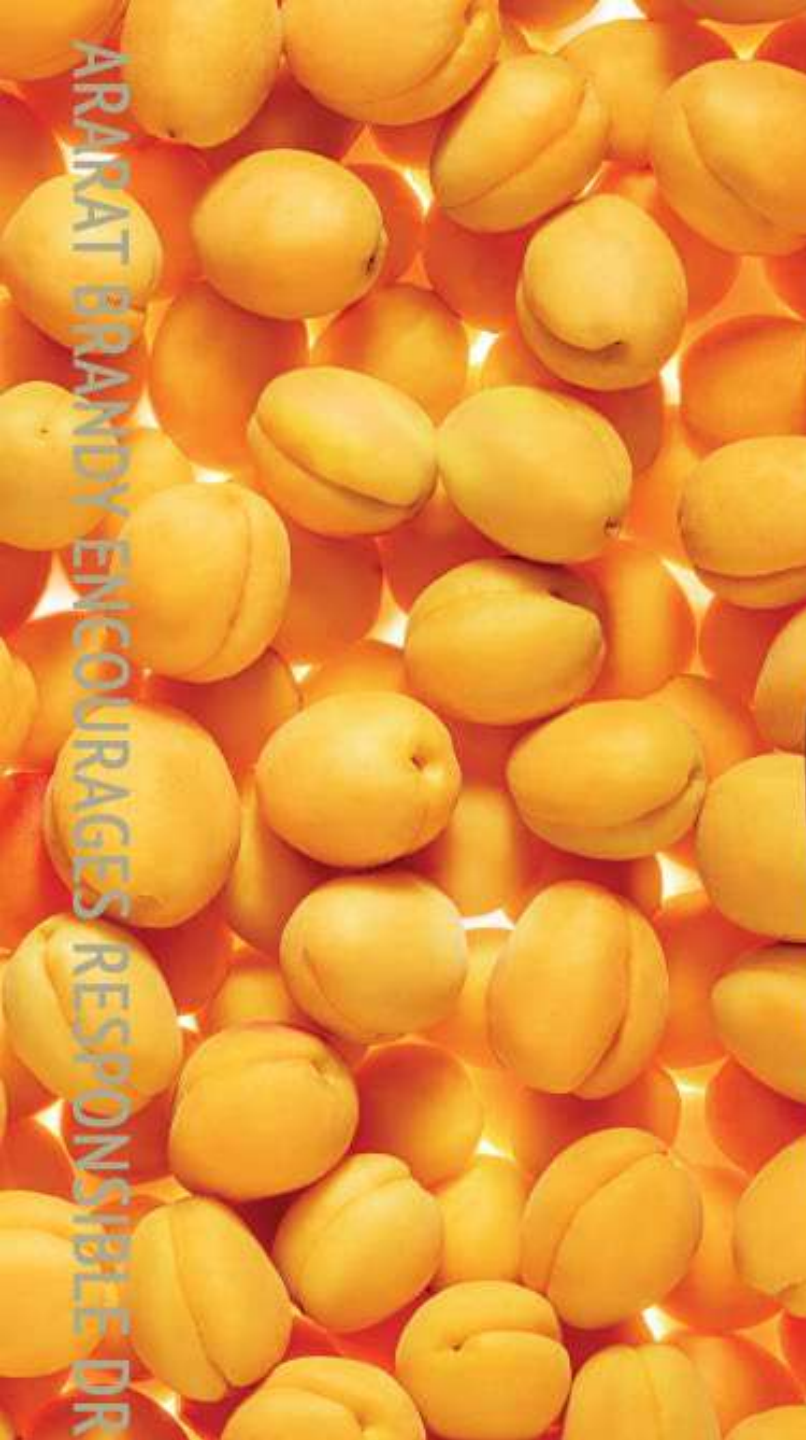
Az ARARAT Coffee pedig létrehozta a brandy és kávé innovatív párosítását, kizárólag természetes eljárást alkalmazva.

Fogyaszthatjuk:

- Tisztán (esetleg jégbe hűtve vagy jégre töltve), tehetjük kávéba
- Kólával vagy tonikkal, long-drinkként
- Készíthetünk Coffee Fashion-t (Old Fashion-t ARARAT Coffee-val) vagy Mocha Julep-et
- Ételpárosításként epres-vaníliás fagyit vagy After Eight mentolos csokit ajánlunk mellé



ARARAT BRANDY ENCOURAGES RESPONSIBLE DR



# ARARAT

WITH THE TASTE OF  
APRICOT

NEW SHADES OF  
THE LEGENDARY TASTE





# A sárgabarack: latinul "*Prunus armeniaca*", vagyis "örmény szilva"

A sárgabarack Örményországban: virágzó  
ültetvény az Ararat hegy lábánál



Örmény neve "tsiran"  
Teljes mértékben az  
örmény mindennapok  
része, éttermeket, de  
még supermarket  
láncot is neveztek el  
róla

A sárgabarack  
Örményország  
őshonos  
gyümölcse.  
Bélyeget is  
adnak ki a  
tiszteletére



A legenda szerint Noé telepítette az első sárgabarack fákat az Ararat lábához (...ha már a bárkáját is az Ararat-ról indította el), ahol az évi 300 napsütéses nap garantálja, hogy a sárgabarack hazája nem véletlenül Örményország - különlegesen zamatos gyümölcs érik! Tudományos igazolása az eredetnek, hogy a sárgabarack latin neve: "*Prunus armeniaca*", vagyis "örmény szilva"





# ARARAT Apricot

A két örmény szimbólum, a **brandy** és a **sárgabarack** talált egymásra

A természetes, érett sárgabarack kivonatát házassítják 6 éves érlelésű **ARARAT Brandy**-vel

**30% alkoholfokú**

Ízvilága:

Az érlelt **brandy** gazdag és intenzív aromáinak és az érett sárgabarack édes és elegáns ízjegyeinek harmónikus kombinációja





# ARARAT Apricot fogyasztása

Fogyasszuk tisztán,  
desszerthez



Az ARARAT Apricot jellegzetes gyümölcsössége akkor érvényesül igazán, ha mandulás-marcipános sütemény, macaron, és természetesen sárgabarack ízesítésű édességek, csokoládé kísérlőjeként fogyasztjuk. Készíthetünk long-drinkeket is, például almalével vagy Sprite-al

Keverjünk társasági  
italokat

## MOUNTAIN BLOSSOM N1 (4 PORTIONS)

100 ML ARARAT APRICOT  
3 GRAPEFRUIT CHIPSES  
3 LEMON CHIPSES  
3 ORANGE CHIPSES  
1 STAR ANISE  
40 ML HONEY  
250 ML GREEN TEA WITH JASMINE

## SPICY MOUNTAIN N2 (4 PORTIONS)

150 ML ARARAT APRICOT  
5 PCS OF DRIED APRICOT  
3 PCS OF CARDAMOM  
30 ML APRICOT JAM  
300 ML SPICED IMPERIAL TEA





ARARAT BRANDY ENCOURAGES RESPONSIBLE DRINKING



# ARARAT

WITH THE TASTE OF  
CHERRY

NEW SHADES OF  
THE LEGENDARY TASTE





# Az örmény cseresznye

Az Ararat hegy lábánál virágzó cseresznyefák a tavasz jelképei Örményországban, márciusban a hölgyeket köszöntik virágaival.

De széles körben fogyasztják gyümölcsét is, főznek belőle lekvárt, vagy készítik az egyik igen egyedi örmény ételt, a cseresznyés kebab-ot.





## ARARAT Cherry

Az ARARAT brandy pedig elkészítette legújabb ízesített kiadását, örmény cseresznye természetes kivonatával.

