

GOURMET

Эта серия сортовых соков van Nahmen была создана, чтобы сохранить своеобразие и узнаваемость старых региональных сортов фруктов.



Нектар «Константинопольская айва» (Konstantinopeler Arpefuite) – айва, уже почти забытая в Европе, снова переживает Ренессанс. Благодаря своему изумительному, богатому аромату наш айвовый нектар триумфально вошёл в мир высокой кухни топ-ресторанов. Мы используем для нашего нектара плоды Константинопольской айвочной айвы с добавлением некоторого количества Португальской грушевидной айвы. Вся использованная айва собрана со старых деревьев, возраст которых достигает 60-и лет, в районе Нижнего Рейна и в Мюнстерланде.

Нектар ревеневый «Framboozen» - сок для приготовления этого нектара мы получаем из купажа двух сортов ревеня «Framboozen» и «Sutton». Их изумительный аромат и красноватый цвет стебля придают нашему нектару сходство с винами розе. Ревень для нектара мы получаем от нашего партнёра фермера Бауманна из селения Реес в районе Нижнего Рейна, а также частных селекционеров из Кёльнско-Боннской долины. Ревеневый нектар можно пить как неразбавленным, так и смешивая с шампанским или минеральной водой.

Сок домашней сливы - изготавливается из слив собранных в старых сливовых садах Нижнего Рейна и Мюнстерланда. Домашняя слива (Haus-Zwetschge) – это один из старейших культурных сортов дарящих особенно ароматные плоды. В рамках нашего проекта спасения старых садов мы предлагаем за сливы цену выше рыночной, чтобы люди были заинтересованы в сохранении старых деревьев.

Сок «Ренета красного» – это сок из типично рождественского сорта яблок. Благодаря позднему созреванию и блестящей тёмно-красной коже эти яблоки часто использовались вместо ёлочных игрушек. В рамках нашего проекта спасения старых садов мы предлагаем за эти яблоки цену выше рыночной, чтобы люди были заинтересованы в сохранении старых деревьев.

Сок «Красавицы из Боскопа» – это сок из древнего голландского сорта яблок. Он имеет яркую кислотность и интенсивный вкус. В рамках нашего

проекта спасения старых садов мы предлагаем за эти яблоки цену выше рыночной, чтобы люди были заинтересованы в сохранении старых деревьев.

Сок «Рубиньет» – это сок из нового сорта яблок, полученного путём скрещивания Cox Orange и Golden Delicious. Благодаря этому скрещиванию получился ароматный сок с невысокой кислотностью, очень любимый детьми. Яблоки для этого сока мы получаем от нашего партнёра фермера Бауманна из селения Реес в районе Нижнего Рейна.

Био-сок «Элстар» – это яблочный сок из нового сорта, полученного путём скрещивания сортов Ingrid Marie и Golden Delicious. Благодаря этому скрещиванию получился ароматный сок с балансом кислотности и сладости. Яблоки для этого сока мы получаем с био-фермы Клостерманн из Бислиха, а также садов объединения BIOLAND из Альтен Ланда.

Био-сок «Йона голд» – это яблочный сок из нового сорта, полученного путём скрещивания сортов Golden Delicious и Jonatan. Благодаря этому скрещиванию получился необычайно вкусный и ароматный сок с нежной кислинкой. Яблоки для этого сока мы получаем с био-фермы Клостерманн из Бислиха, а также садов объединения BIOLAND из Альтен Ланда.

Био-сок «Топаз» – это яблочный сок из сорта «Топаз» Сорт отличается яркой кислотностью и богатым, насыщенным ароматом. Яблоки для этого сока мы получаем с био-фермы Клостерманн из Бислиха, а также садов объединения BIOLAND из Альтен Ланда.

Сок бузины «Haschberg» - бузина чёрная (Sambucus nigra) издревле известна своими лечебными свойствами. Мы используем для своего сока бузину сорта «Haschberg» имеющую интенсивный вкус, но без излишней терпкости. Бузину мы получаем из имения Фон Данвитц из окрестностей Мёнхенгладбаха. Бузиновый сок можно пить не только холодным (чистым либо смешивая с яблочным соком или минералкой), но и горячим, добавив немного мёда, корицы и гвоздики - как безалкогольную альтернативу глинтвейну.

Яблочный сок из старых садов - это уникальный природный купаж из разных сортов яблок. В регионе Нижнего Рейна и Мюнстерланде осталось много старых садов, посаженных ещё в начале 20-го века. Они давно уже не имеют промышленного использования. Тут никто не вносит никаких химикатов – эти сады живут «свободной» от человеческого вмешательства жизнью. В этих садах растут яблони самых разнообразных сортов, а старые деревья плодоносят мало, но зато их яблоки отличаются невероятно интенсивным вкусом, ароматом и насыщенностью минералами. В рамках нашего проекта спасения старых садов мы предлагаем за эти яблоки цену выше рыночной, чтобы люди были заинтересованы в сохранении старых деревьев. По этому окрестные жители привозят нам собранные вручную яблоки, а мы в 24 часа перерабатываем их в великолепный сок – нашу гордость.

Сок рябины черноплодной (Аронии) – родина черноплодной рябины Северная Америка. В Европу Арония попала только в конце 30-х годов прошлого века. Но из-за своих лечебных свойств – она необычайно богата полезными полифенолами – быстро распространилась. Рябину для нашего сока мы получаем исключительно из био-хозяйств и сразу же перерабатываем. Сок Аронии отличается насыщенностью и терпкостью, что позволяет сервировать его как альтернативу красным винам к мясу гриль. Его также можно смешивать с яблочным соком или, в холодное время года, добавлять в чай.

Сок вишнёвый «Морелленфойер» - мы делаем из вишен сорта «Морелленфойер», которые получаем из имения Фон Данвитц из окрестностей Мёнхенгладбаха. Благодаря мягкой кислотности сорта и яркому аромату мы получаем неповторимый 100% вишнёвый сок. Этот сок поможет получить гастрономическое удовольствие от жаркого или мяса на гриле для тех, кто избегает алкоголь ибо является прекрасной альтернативой Кьянти.

Нектар из красной смородины – эта ягода, культивировалась в регионе Нижнего Рейна уже в XIV веке. Для

семьи фан Намен красная смородина тоже очень важна - нектар из красной смородины – это один из трёх продуктов, с которых наш дед Вильгельм фан Намен начинал свой бизнес. Благодаря его вкусовым особенностям мы используем этот нектар, прежде всего для смешивания летних освежающих напитков с минеральной водой и другими ингредиентами.

Нектар из чёрной смородины – чёрная смородина издревле известна своими полезными свойствами. Нектар из чёрной смородины входил в число трёх продуктов, с которых наш дед Вильгельм фан Намен начинал свой бизнес. Чувствуя себя обязанным перед семейной традицией, мы продолжаем делать черносмородиновый нектар по самым высоким стандартам, намного превосходящим требования к этому продукту. Наш нектар можно пить как в чистом виде, так и использовать в различных коктейлях.

Сок Williams Christ – сорт груш Williams Christ получил своё название по имени селекционера Вильямса из Лондона. Мы покупаем груши для нашего сока у соседей фермеров, которые доставляют нам их буквально «с дерева». Именно поэтому вкус нашего сока получается столь неотличимым от вкуса свежей груши.

Сидр яблочный, брют – наш сидр мы готовим только из яблок «позднего сбора» отборных сортов имеющих особенно интенсивный вкус и аромат. Поскольку и вкус и аромат напрямую зависят от степени зрелости плодов, мы используем только яблоки «позднего сбора». Именно поэтому мы гарантируем, что наш сидр брют имеет приятный нежный аромат и освежающий вкус.

Сидр яблочный, сладкий – наш сидр мы готовим только из яблок «позднего сбора» отборных сортов имеющих особенно интенсивный вкус и аромат. Поскольку и вкус и аромат напрямую зависят от степени зрелости плодов, мы используем только яблоки «позднего сбора». Именно поэтому мы гарантируем, что наш сладкий сидр имеет приятный нежный аромат и мягкий освежающий вкус.

VAN NAHMEN

Частная фирма по производству соков -
семейные традиции с 1917 года



100% из Германии

Фруктовые соки ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗ НЕМЕЦКОГО СЫРЬЯ.

Переработка фруктов в нашей семье имеет многолетнюю традицию. В 1917 году была основана наша первая фабрика по производству яблочной помадки. В 1934 году предприятие начало производить соки, в начале, только на заказ. Некоторые владельцы садов из округи и по сей день привозят нам свои яблоки для переработки, а сок забирают для своих нужд.

Мы, начиная с 3-го поколения, а теперь уже и в 4-м, строго соблюдаем традиции ремесла по производству свежеежатых соков. Мы знаем, что только перерабатывая свежие, высококачественные, спелые фрукты можно получить великолепные натуральные соки. Наши внутренние стандарты на много строже государственных, так что не удивительно, если в 2010 году все 19 видов наших соков получили медали DLG (Немецкого сельскохозяйственного общества) – высшей награды для немецких продуктов, а престижный журнал Öko Test оценил наш «Яблочный сок из старых садов» на «Отлично».

Помимо многочисленных признанных шеф-поваров (например в ресторанах Vendome в Бергиш-Глатбахе, Brandenburger Hof в Берлине, Gastronomie Schuhbeck, Residence в Эссен-Кеттвиге) наши соки подают и во дворце Bellevue (резиденция Президента ФРГ) как на официальных приёмах, так и к столу Президента Германии.

