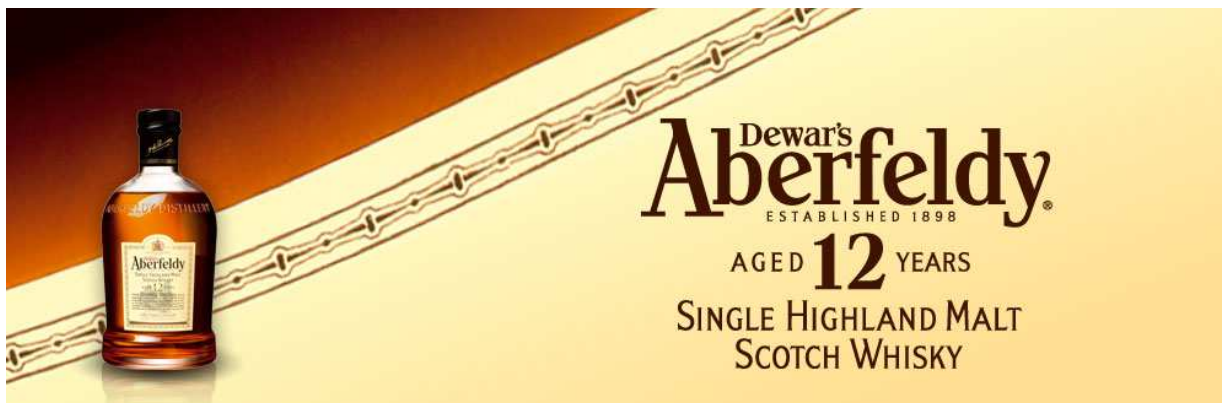


Whisky van de maand September 2015



Dit is een mooie elegante whisky uit de Highlands in Schotland. Een prima whisky om mee te beginnen als je in plaats van een blend een malt whisky wilt proberen. Hij heeft een stevige smaak met daarin vanille. En in de lange en droge afdronk proef je nog kruiden en sinaasappel. Geniet er van!

Bier van de maand



Texel Skuumkoppe

Texels Skuumkoppe is een ambachtelijk gebrouwen donker witbier met een volle smaak. Een fris tarwebier dat past bij alle jaargetijden. Texels Skuumkoppe is het boegbeeld van de Texelse Bierbrouwerij en het meest gedronken bier van Texels. Vele Texelaars zijn trots op dit bier en alle horecagelegenheden verkopen het. Een goede manier om kennis te maken met speciaalbier in het algemeen en Texels in het bijzonder. 'Skuumkoppe' noemen de strandjutters op Texel de witte koppen op de golven van de ruige zee rond dit bijzondere eiland. Lang was het gebruik dat de waard van het stamcafé voor zijn gasten het duin opging. Aan de hoeveelheid 'skuum' zag hij of er zwaar weer op komst was. Tijd om te jatten. De bieren van Texels worden gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen zoals zuiver duinwater, Texelse gerst en tarwe, hop en gist van de eigen Texels giststam. Ze zijn daarom erkend als 'Echt Texels product'.

Gin van de maand :



V2C dutch dry gin is een gin zoals een gin hoort te zijn. Valt prima te mixen met tonic, maar is ook ideaal in een heerlijke cocktail. Door het gebruik van de beste en meeste verse ingrediënten, zoals sinaasappel, zoethout en laurier waarborgd **V2C** deze kwaliteit. Daar voegen ze een klein beetje gember aan toe voor wat pit.

geschiedenis V2C gin:

Dit bedrijf garandeert kwaliteit, dit doen ze door de meeste verse ingrediënten te gebruiken. Simpel, natuurlijk, rijk aan smaak. Iedere fles dat het label van **V2C gin** krijgt is een product gemaakt met liefde, smaakt, passie voor plezier en veel geduld.

"No compromises, and no shortcuts. All good."

In het begin van het nieuwe millennium werden 4 jonge mannen goede vrienden tijdens hun studie in Maastricht. De plek waar ze samen kwamen was Victor de Stuersstraat 2c, een plek waar goede gin gedronken werd en waar het gezellig was. Van hieruit is V2C als naam ontstaan. Ze deelden de passie voor goed eten en drinken, voor liefde en het leven. Hun andere liefde om te reizen zorgde ervoor dat ze de wereld verder ontdekten, met alles wat deze verder te bieden had.

Toen ze elkaar jaren later weer tegen kwamen, in de stad waar alles mogelijk is. Een stad die vraagt om heerlijke gin; Amsterdam! De perfecte locatie om hun passie om te zetten in daden en V2C gin was ontstaan! Gemaakt in de regio Amsterdam met alleen de puurste ingrediënten, die van over de hele wereld komen. De basis ingrediënten zijn: Jeneverbes, Angelica, sinaasappel, zoethout, laurier en sint janskruid. Deze worden aangevuld door koriander, cardemom, citroen en gember om een heerlijke volle smaak te creëren. Dit alles is gebaseerd op de traditionele recepten. 100% natuurlijk, zonder toegevoegde stoffen. Door het alcoholpercentage van 41,5% komen alle smaken precies op de juiste manier naar boven.

De oorsprong van gin-tonic

In de achttiende eeuw werd de gin-tonic geïntroduceerd in het leger van de Britse Oost-Indische Compagnie in India. Jenever, het Hollandse drankje dat de Engelse soldaten gezond moest houden tijdens de oorlog, gaf wat extra moed. Engelse soldaten noemden dit Dutch Courage en namen de drank mee terug naar huis. Daar raakte het land geleidelijk aan verslingerd aan zijn eigen versie van dit distillaat, dat ze daar gin noemden. Het enige dat nog herinnert aan de Nederlandse voorloper is de jeneverbes. In tonic zit de stof kinine, welke een bewezen antistof is voor malaria. De Britse officieren verzachtten de bittere smaak van de kinine met een mengsel van water, suiker, limoen en gin. En de eerste gin-tonic was een feit.

De oorsprong van gin-tonic