



LICOR  
**BEIRÃO**

# I'M THE N°1 SPIRIT IN PORTUGAL

— ❸❸ — since 1929 — ❸❸ —

Das Rezept für Licor Beirão stammt aus dem frühen 19. Jahrhundert und bleibt bis heute ein gut gehütetes Geheimnis der Familie Redondo. Schon über ein Jahrhundert bevor die Familie Redondo ihn auf den Namen Beirão taufte, wurde der Likör in der örtlichen Apotheke von Lousã hergestellt.

Ein Teil der bei seiner Herstellung verwendeten Pflanzen und Kräuter werden vor Ort in der eigenen Quinta do Meiral in Lousã angebaut, was eine lückenlose Qualitätskontrolle ermöglicht. Sohn und Enkelkinder des Gründers bewahren den Ursprung des magischen Geschmacks und der Aromen von Licor Beirão bis in die heutige, moderne Zeit.

**Probieren Sie dieses traditionsreiche Geheimnis und werden auch Sie Liebhaber des Licor Beirão.**

**LIQUID COMPANY**®  
That's the spirit

**Liquid Company**  
Quinta do Meiral  
3200-378 Lousã - Portugal

E. geral@lc-ws.com  
[www.lc-ws.com](http://www.lc-ws.com)

 Selektion  
**fonseca**

[www.fonseca-gmbh.com](http://www.fonseca-gmbh.com)  
[info@fonseca-gmbh.com](mailto:info@fonseca-gmbh.com)



19 29  
LICOR  
**BEIRÃO**

O LICOR DE PORTUGAL

Mehrere Eiswürfel in ein Whiskey-Glas geben und mit Licor Beirão auffüllen. Für einen feinen Sour-Touch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.



## MORANGÃO

In einem Mixer einige Erdbeeren mit etwas Zitrone oder Limettensaft pürieren. Ein Glas zur Hälfte damit füllen, Crushed Ice und 6 cl Licor Beirão dazu - fertig!



  
**CAIPIRÃO**

Eine halbe, in Viertel geschnittene Limette im Glas kurz, aber kräftig andrücken. Das Glas mit Crushed Ice und 6 cl Licor Beirão auffüllen. Mit zwei Strohhalmen servieren.



## SANGRIA

Verschiedene Früchte der Saison in kleine Würfel schneiden und in einen Krug geben. Zwei Esslöffel Zucker, Rotwein, Zitronenlimonade und Licor Beirão nach Geschmack hinzugeben. Mit Minze und Zimtstange aromatisieren. Die Sangria gut gekühlt servieren.