
ÉÉN FLES , VÉÉL MOGELIJKHEDEN.
GINGER
lemon
GINGER
lemon
Zuiver gemberconcentraat
met kurkuma en citroen


GINGER
Lemon



WELKOM

Fijn dat je dit boekje openslaat! Ginger Lemon is meer dan een drankje: het is pure gemberkracht in een fles.
Vers bereid met gember, kurkuma, citroen en biologische rietsuiker. Zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen.
Op de volgende pagina's maak je kennis met ons verhaal, onze ingrediënten en onze lievelingsrecepten. Veel leesplezier, en vooral:

Veel drinkplezier!



PUUR & IN BALANS

Puur, gezond en helemaal in balans met wat je lichaam nodig heeft.

ONS VERHAAL

Ons verhaal begon tijdens de coronaperiode, toen ons restaurant tijdelijk gesloten was. Het was een tijd waarin we bewuster bezig waren met wat we aten en dronken en hoe we fit konden blijven. Zo ontstond het idee voor een veelzijdige drank: vol smaak, eenvoudig te gebruiken en met een mooie balans tussen pittig, fris en zoet. Met gember, kurkuma en citroen, zonder kleurstoffen. De alleerste Ginger Lemon maakten we thuis, in een kleine kookpot. We proefden, experimenteerden en ontdekten steeds nieuwe mogelijkheden: van een warme gemberdrank tot frisse limonades, mocktails en cocktails.

Vandaag bereiden we Ginger Lemon nog altijd zelf, met de hand, in de keuken van Andresito's restaurant in Herk-de-Stad. Van eerste kasserolletje tot jouw glas: met dezelfde liefde en aandacht voor smaak.





WAT ZIT ER IN?

Puur, gezond en helemaal in balans met wat je lichaam nodig heeft.

KURKUMA

Kurkuma, het gouden kruid, bevat curcumine: een krachtige antioxidant die ontstekingen helpt verminderen en de lever en spijsvertering ondersteunt. In de Oosterse geneeskunde wordt kurkuma al eeuwen gebruikt om het lichaam te reinigen en in balans te brengen.



GEMBER

Gember ondersteunt je weerstand en bloedsomloop en helpt bij misselijkheid en een opgeblazen gevoel. Het verwarmt het lichaam en helpt bij vermoeidheid. Samen met kurkuma vormt gember een krachtig, natuurlijk duo.





DE SMAKEN VAN GEMBER

Warm, pittig en verfrissend tegelijk. Samen met kurkuma en citroen wordt gember jouw dagelijkse natuurlijke boost.

WAT MAAKT ONS UNIEK?

Wij bereiden Ginger Lemon met de hand in restaurant Andresito's in Herk-de-Stad. Met gember, kurkuma, citroen en veel aandacht voor smaak. 100% natuurlijk: geen kunstmatige toevoegingen.

ZO DRINK JE HET

Koud: met bruiswater of tonic, op ijs. Warm: met heet water, als verwarmende thee. In een cocktail: als frisse basis voor mocktails en cocktails. Ongeopend: tot 7 maanden houdbaar. Na opening: bewaren in de koelkast, tot 3 maanden.

RECEPTEN

Warm of koud, met of zonder alcohol: Ginger Lemon past overal bij. Ontdek onze favorieten en laat je inspireren!







GINGER PASSIE MOCKTAIL/COCKTAIL

- 20 ml Ginger Lemon in een flute
- 20ml passievrucht siroop
- 120 bruiswater
- 30ml Vodka (optioneel als cocktail)
- ijsblokjes

GINGER LEMON GREEN

- 40 ml Ginger Lemon
- Halve geperste komkommer
- 2-3 takjes geperste groene selder





DE GINGER LEMON TONIC

- 3 à 4 ijsblokjes in een glas
- 40 ml Ginger Lemon
- Aanvullen met tonic naar keuze
- Serveer met een takje citroenmelisse of munt

GINGER LEMON MOJITO

- ¾ glas crushed ice
- 40 ml Ginger Lemon
- Verse munt
- 40 ml Bacardi rum (optioneel als cocktail)
- Aanvullen met bruiswater



GINGER LEMON THEE

- 30 à 40 ml Ginger Lemon in een glas
- Aanvullen met 150 ml heet water
- Serveer met een schijfje sinaasappel of citroen



LIMOSUN COCKTAIL

- 3 à 4 ijsblokjes in een glas
- 30 ml Ginger Lemon
- 30 ml Limoncello
- Aanvullen met 150 ml bruiswater
- Serveer met een takje munt en schijfje citroen of sinaasappel



GINGER LEMONS BOOSTER SHOTJE

- 40 ml Ginger Lemon
- Ideaal voor of na het ontbijt



GINGER LEMON APPEL

- ¾ glas crushed ice
- 40 ml Ginger Lemon
- ¾ appelsap
- Aanvullen met bruiswater





GINGER LEMON LIMONADE

- 40 ml Ginger Lemon
- Aanvullen met 200 ml bruiswater
- Fris en pittig en weinig calorieën!

GINGER LEMON ROYALE

- 20 ml Ginger Lemon
- Aanvullen met 120 ml cava of prosecco
- Perfect als aperitief of gewoon om te klinken!





GINGER LEMON PINA COLADA

- ¾ glas crushed ice
- cocktailshaker vullen met:
- 2 ijs blokjes
- 40 ml ginger lemon
- 40 ml kokosroom
- 40 ml witte rum (optioneel als cocktail)
- 200 ml ananassap
- Shaken maar! En schenk in je glas




GIN'GER
Lemon
GIN'GER
Lemon

GINGER LEMON MOMENTEN JOUW MOMENT, JOUW GLAS

- ‘s Ochtends: een warme kop om de dag te starten
- Of een shotje bij het ontbijt
- Na het sporten: fris met bruiswater
- Bij het aperitief: als mocktail, cocktail, met tonic, cava of prosecco
- Op koude avonden: als verwarmende thee

Wanneer drink jij jouw Ginger Lemon?





MET LIEFDE GEMAAKT, BIJ ONS IN DE KEUKEN

Eén fles Ginger Lemon, zoveel manieren om te genieten. Van een warme kop tot een frisse mocktail of een feestelijk aperitief. Welk recept probeer jij eerst?

NOG MEER INSPIRATIE?
Volg ons op Instagram voor nieuwe recepten en een kijkje achter de schermen.

Bedankt dat je ons kleine merk laat groeien.

Gezondheid!

JOUW VOLGENDE FLES?
Koop Ginger Lemon bij ons in restaurant Andresito's te Herk-de-Stad
of bij een van onze verkooppartners.
Ontdek alle verkooppunten op onze website en Instagram.

VOLG ONS

LAAT ONS JOUW CREATIE ZIEN
DEEL JOUW GINGER LEMON-MOMENT EN TAG
@GINGERLEMON_BE
WE ZIJN BENIEUWD NAAR JOUW FAVORIETE MIX!

GINGER lemon

www.gingerlemon.be
0479 23 84 92
gingerlemon.be@gmail.com