

*Dr. Paul Underberg,
der Enkelsohn des
Underberg Firmen-
gründers, war ein
Kosmopolit und
leidenschaftlicher
Entdecker fremder
Kulturen..*



*Besonders aber faszinierte ihn die heilende
Kraft der Kräuter und Pflanzen aus dem
Amazonasgebiet.*

*1933 ließ er sich in Rio de Janeiro nieder
und begann mit der Produktion des
„Underberg do Brasil“.*

*Der einzigartige brasilianische Kräuter
avancierte rasch zum bevorzugten
Drink der Gesellschaft von Rio.*

*Heute hält er als „Brasilberg“
Einzug in die deutsche Gastro Szene.*

www.brasilberg.de

[Massvoll-
geniessen.de](http://Massvoll-
geniessen.de)





Hergestellt aus erlesenen Kräutern des Amazonasgebietes mit 42% vol. Alkohol:

Farbe

Dunkelbraun, klar

Duft

Dominant kräutrig
Süßlich-aromatisch
Leicht fruchtige Unternote

Gaumen

Durchgehend kräftig nach Kräutern
Moderat bitter, aromatisch

Nachklang

Leicht süßlich, fruchtig

Brasilberg ist exklusiv über den Gastronomiefachhandel erhältlich.

Entdecke „Rio Negro“!

Erfrischend im Geschmack, geheimnisvoll im Aussehen. Der zweischichtige Drink Rio Negro ist nach dem „schwarzen Fluss“, benannt, der sich mit dem hellen Strom des Solimões zum Amazonas vereint.



Zubereitung:

2-3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas, mit Tonic halb auffüllen. Langsam 4 cl Brasilberg aufgießen, so dass sich Brasilberg und Tonic nicht vermischen. Mit Limette, Kräutern und einem Stirrer servieren. Erst kurz vor Genuss umrühren.

