

D
i
n
a
p
o
j
a



λικέρ

σιρόπι

αρωματισμένη
ζάχαρη

- ☪ Το ποτοποιείο βρίσκεται στις Γούρνες Πεδιάδος Ηρακλείου. Από το 2009 παράγει φυσικά λικέρ και από το 2013 φυσικά σιρόπια και αρωματισμένη ζάχαρη, χωρίς αρώματα, πρόσθετα και συντηρητικά. Αυτά τα φυσικά και αγνά προϊόντα, απευθύνονται στους σεφ σε εστιατόρια και ξενοδοχεία, στους μπαρτέντερ για την παρασκευή των κοκτέιλ, στους πελάτες των καταστημάτων ντελικατέσεν και υγιεινής διατροφής.

/ για τα λικέρ μας...

- ☪ Τα λικέρ περιέχουν φρούτα, λουλούδια και βότανα με φαρμακευτικές ουσίες, οι οποίες εδώ και χιλιάδες χρόνια έδωσαν και δίνουν ανακούφιση και θεραπεία. Οι αρωματικές και χρωστικές ουσίες των φυτών είναι επιπροσθέτως οι προμηθευτές της γεύσης, του αρώματος και του χρώματος του λικέρ. Ένα καλό λικέρ ζει από την αρμονία του. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλ, σε ζάχαρη και η φρουτένια νότα, όλα αυτά πρέπει να βρίσκονται σε μια ισορροπημένη σχέση. Δεν είναι μόνο οι πρώτες ύλες που αποφέρουν εξεζητημένα λικέρ, συχνά είναι ο συνδυασμός διαφόρων συστατικών, που επιφέρουν μια εξαιρετική γεύση.

Τα βότανα και τα φρούτα συλλέγονται ένα-ένα από τα βουνά των Αστερουσίων και από βιοκαλλιέργειες, γιατί την ποιότητα ενός προϊόντος την κρίνουμε από τις πρώτες ύλες και από την διαδικασία παραγωγής. Οι πρώτες ύλες καθαρίζονται, πλένονται και στη συνέχεια τοποθετούνται μαζί με τσικουδιά σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Τα φρούτα παραμένουν στην τσικουδιά για αρκετές εβδομάδες, η αλκοόλη παίρνει τις ουσίες, το χρώμα και το άρωμα της πρώτης ύλης. Ακολουθεί η προσθήκη του σιροπιού για να γίνει η σύνθεση του λικέρ. Με την ποσότητα της ζάχαρης είμαστε λίγο πιο προσεχτικοί, παρόλο που η ζάχαρη είναι ένας από τους κυριότερους προμηθευτές ενέργειας, σκεπάζει τα πλούσια αρώματα των καρπών. Το λικέρ παραμένει για πολλούς μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές, για να δέσουν τα αρώματα και οι γεύσεις. Αφού φιλτραριστεί, το λικέρ, εμφιαλώνεται.

- Το σιρόπι χρησιμοποιείται από τα παλιά χρόνια μέχρι σήμερα, στην ιατρική, σαν βάση μεταφοράς διαφόρων ωφέλιμων ουσιών των φρούτων και των βοτάνων. Το φυσικό σιρόπι είναι δηλαδή συμπυκνωμένες ουσίες και αρώματα σε γλυκιά βάση.

Μέχρι και τη δεκαετία του εβδομήντα, τα σιρόπια χρησιμοποιούνταν στην δυτική Ευρώπη, αραιωμένα με νερό ως αναψυκτικό ή χωρίς αραιώση ως φάρμακο. Μετά ξεχάστηκαν για αρκετά χρόνια. Ώσπου ξεκίνησε η στροφή του καταναλωτικού κοινού προς τρόφιμα, που δεν έθεταν σε ρίσκο την υγεία τους. Σήμερα, μία κοινωνική τάση είναι η ανάγκη για φυσικά, τοπικά, αυθεντικά και χειροποίητα ποτά. Η ανησυχία της κοινής γνώμης για το τι καταλήγει στο πιάτο και στο ποτήρι της, καθιστά την επιλογή φυσικών ποτών πρώτης προτεραιότητας και όχι πολυτέλεια. Το ποιο ποτό ή αναψυκτικό θα πει κανείς, δεν είναι μόνο θέμα δίψας, αλλά είναι και μια έκφραση τρόπου ζωής. Είναι επίσης κοινά αποδεκτό το γεγονός, ότι η οικονομική κρίση έχει στρέψει το ενδιαφέρον των καταναλωτών προς τα τοπικά, παραδοσιακά προϊόντα, τα οποία πολλές φορές είναι πιο ποιοτικά και φθηνότερα, από αυτά που εισάγουμε.

Τα φυσικά σιρόπια και η αρωματισμένη ζάχαρη, παρασκευάζονται με φυσικό και παραδοσιακό, χειροποίητο τρόπο. Είναι ένας συνδυασμός, από παλιές παραδοσιακές συνταγές και συνταγές άλλων πολιτισμών με προσωπική δημιουργικότητα. Η προσεχτική διαλογή φρέσκων, τοπικών λουλουδιών και βοτάνων, άριστες πρώτες ύλες και χειροποίητη παραγωγή, εγγυώνται κορυφαία ποιότητα και μια ιδιαίτερη εμπειρία γεύσης. Η επεξεργασία των λουλουδιών και βοτάνων γίνεται εξαιρετικά ήπια, χωρίς χρωστικές, χημικές και συντηρητικές ουσίες. Τα φρέσκα άνθη και βότανα δίνουν το υπέροχο άρωμα. Στην συντήρηση του σιροπιού χρησιμοποιείται η ζάχαρη σε συνδυασμό με την φυσική θερμική μέθοδο.

Τα πλεονεκτήματα του σιροπιού ως αναψυκτικό

Οι καταναλωτές δημιουργούν τα αναψυκτικά μόνοι τους, μπορούν να επιλέξουν πόσο γλυκό ή ελαφρύ θέλουν το αναψυκτικό τους.

Έχει το όφελος της εξοικονόμησης κόστους (σε σύγκριση με συσκευασμένα αναψυκτικά) και της ευκολίας, διότι δεν χρειάζεται να μεταφερθούν πολλά μπουκάλια από το κατάστημα. Έτσι είναι φιλικό στο περιβάλλον (λιγότερα μπουκάλια και λίγες μεταφορές).

Κάθε γεύση διατίθεται σε 500ml, 200ml και 100ml



ρόδι-τσίλι

Το λικέρ ρόδι- τσίλι είναι ένας πετυχημένος συνδυασμός λεπτής πικάντικης γεύσης και φρούτου. Το ρόδι καταπολεμά την υπέρταση, είναι αφροδισιακό και αντικαρκινικό. Το τσίλι είναι αντικαταθλιπτικό και διεγερτικό για ολόκληρο το σώμα.



φασκόμηλο

Το λικέρ φασκόμηλο, είναι ένας ισορροπημένος συνδυασμός θεραπευτικών βοτάνων, που για πολλά χρόνια θεωρούνταν, αμιγώς, φάρμακο. Πίνεται ως χωνευτικό, μετά το φαγητό ή σε ζεστό τσάι. Στη μαγειρική, χρησιμοποιείται σε σάλτσες που συνοδεύουν το χοιρινό.



πορτοκάλι

Το λικέρ πορτοκάλι είναι ένας εξισορροπημένος συνδυασμός των ήπιων όπως και των έντονων αρωμάτων του πορτοκαλιού, νεραντζιού, λεμονιού, μανταρινιού και γκρέιπφρουτ. Το νεράντζι και το πορτοκάλι ηρεμούν το στομάχι και καταπολεμούν την ανορεξία.



ελιά

Το λικέρ ελιά περιέχει καρπούς ελιάς, φύλλα ελιάς, βότανα και άνθη και αυτά τα συστατικά είναι που καθορίζουν την γεύση και τον Κρητικό χαρακτήρα του. Έχει την τυπική αλλά ελαφρά πικρή γεύση ενός χωνευτικού bitter.



εσπεριδοειδή-τσίλι

Το λικέρ εσπεριδοειδή- τσίλι είναι, χάρη στα άφθονα αιθέρια έλαια που περιέχουν τα εσπεριδοειδή, εξαιρετικά αρωματικό. Περιέχει μελισσόχορτο που θεωρείται χαλαρωτικό και αντικαταθλιπτικό, ενώ το τσίλι είναι αντικαταθλιπτικό και διεγερτικό για ολόκληρο το σώμα.



αρμπαρόριζα

Το λικέρ αρμπαρόριζα έχει την ιδιαίτερη γεύση της αρμπαρόριζας. Ωστόσο, λουίζα, μελισσόχορτο και τριαντάφυλλο συμπληρώνουν τη γεύση. Η λουίζα, το μελισσόχορτο και το τριαντάφυλλο έχουν ηρεμιστικές ιδιότητες και ευεργετική δράση στα νεύρα και το άγχος.



μύρτο

Το λικέρ Μύρτο είναι ένα βελούδινο λικέρ με έντονο άρωμα, με δυναμωτικές και χωνευτικές ιδιότητες. Το μύρτο είναι ένα άγριο φυτό της Μεσογείου. Στην αρχαιότητα παρασκευάζαν με μύρτα ένα αρωματικό κρασί, καθώς και αρωματικό λάδι.



μέλι

Το λικέρ αυτό μοσχοβολά και έχει έντονα τη γεύση μελιού. Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται άνθη, μέλι άριστης ποιότητας, το οποίο έχει σαν αποτέλεσμα την μελιστάλαχτη υφή του. Το χρυσαφί του χρώμα και το μέλι στην ετικέτα, καταδεικνύουν το άριστης ποιότητας μέλι, που είναι η βάση σε αυτό το λικέρ.

Κάθε γεύση διατίθεται σε δυο μεγέθη: **500ml** και **250ml**



◡ αρμπαρόριζα

Το σιρόπι Αρμπαρόριζα, φέρνει έναν δροσιστικό αέρα κήπου στο ποτήρι. Η αρμπαρόριζα, έχει σωματική και πνευματική επίδραση, τονώνει την πνευματική λειτουργία και το νευρικό σύστημα, είναι αντιβακτηριακή, καταπραυντική, ανακουφίζει από τις ημικρανίες και μειώνει την χοληστερόλη.



◡ μέντα- λουίζα

Χαρακτηριστικό για την φρέσκια μέντα, είναι η έντονη αρωματική νότα. Με την φρέσκια γεύση της μενθόλης το σιρόπι αυτό είναι ένα πραγματικό ξεδιψαστικό και δροσίζει την αναπνοή με φυσικό τρόπο. Εδώ η μέντα συνδυάζεται με το διακριτικό άρωμα λεμονιού της λουίζας.



◡ ΠΕΝΤΑΝΕΥΡΟ

Το πεντάνευρο το λογχοειδές, είναι ένα απ' αυτά τα άγρια χόρτα, που όλοι γνωρίζουν, αλλά ελάχιστοι ξέρουν την ονομασία του. Το ότι ανήκει στα πιο χρησιμοποιημένα θεραπευτικά βότανα, οφείλεται στην δραστική του αντιβιοτική δράση, είναι ιδανικό για τον επίμονο βήχα και μαλακώνει τον ερεθισμένο λαιμό.



◡ βασιλικός

Σιρόπι με ήπιο άρωμα βασιλικού και λεμόνι. Ή βάση για ένα καλοκαιρινό απεριτίφ. Ταιριάζει στο ντρέσινγκ σαλάτας, στις μαρινάδες, συνδυάζεται με κατσικίσιο τυρί και στις σάλτσες με ντομάτα. Ο βασιλικός τονώνει τον οργανισμό και είναι εξαιρετικά χωνευτικός, βοηθά σε προβλήματα μνήμης και στην κατάθλιψη, καταπολεμά το άγχος.



◡ ιβίσκος

Τα γοητευτικά, εξωτικά άνθη του ιβίσκου αιχμαλωτίζουν με το έντονο χρώμα και το φρουτώδες άρωμα. Η γεύση του ιβίσκου συνδυάζεται εδώ με δεντρολίβανο. Πίνεται στο ζεστό τσάι τον χειμώνα. Ως επιδόρπιο, συνδυάζεται χρωματικά και γευστικά, με παγωτό κρέμα.



◡ λεβάντα

Το σιρόπι λεβάντα έχει ένα εκπληκτικό λουλουδένιο άρωμα, που θυμίζει άνοιξη και καλοκαίρι. Η λεβάντα βοηθά στην καταπολέμηση της αύπνιας, ηρεμεί, χαλαρώνει και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στη μαγειρική στο κρέας, στο ψάρι και στις σάλτσες. Στη ζαχαροπλαστική, αρωματίζει την σαντιγί, το παγωτό και το κέικ.



◡ μύρτο

Γεύση ασυνήθιστη και αρωματική. Έχει βαθύ μοβ χρώμα και προσθέτει γεύση του δάσους σε σαλάτες, σάλτσες και ψητά λαχανικά. Χρησιμοποιείται για το υπέροχο χρώμα του σε γλυκά και σε παγωτά. Εξαιρετικό για μαρινάδες κρέατος. Δοκιμάστε το ως αναψυκτικό ή ως φάρμακο σε ζεστό τσάι. Τα μύρτα ανακουφίζουν από στομαχικά προβλήματα.

Κάθε γεύση διατίθεται σε δοκιμαστικό σωλήνα, 45gr και σε βάζο, 70gr

σοκολάτα-τσίλι



Άρωμα κρεμώδες – σοκολατένιο και διακριτικά καυτερό. Χρησιμοποιείται, για να εμπλουτίσει την καυτή σοκολάτα, τον καπνιστό, το μιλκσέικ. Τα σοκολατένια γλυκά και τα επιδόρπια φρούτων, αποκτούν μια ελαφριά καυστικότητα με την χρήση της.

εσπεριδοειδή



Η ζάχαρη εσπεριδοειδών εξ αιτίας του ερεθιστικού αρώματός της, χρησιμοποιείται πολύπλευρα. Στο χείλος του ποτηριού ενισχύει τη γεύση των κοκτέιλ, σε επιδόρπια, φρουτοσαλάτες, κρέμες, γιαούρτι και σαντιγί. Ακόμα και στην μαγειρική μπορεί να μπει σε σάλτσες, στο κοτόπουλο και στο κρέας.

μύρτο



Εμπλουτισμένη με φρέσκα, άγρια μύρτα, μπορούμε να την χρησιμοποιήσουμε για το υπέροχο μοβ χρώμα στο χείλος του ποτηριού των κοκτέιλ. Για ένα φρουτένιο και γλυκό σνακ, πασπαλίστε καθαρισμένα κομμάτια φρούτων, με ζάχαρη μύρτου.

μέντα



Μια χρονοβόρα χειρονακτική διαδικασία, είναι το μυστικό που κάνει αυτή τη ζάχαρη να έχει τόσο έντονο, φυσικό άρωμα μέντας. Χρησιμοποιείται στο τσάι, σε κοκτέιλ και στην δημιουργική ευρωπαϊκή, αλλά και στην ανατολίτικη κουζίνα. Δεν είναι μόνο μια ευχάριστη εμπειρία για τον ουρανίσκο, αλλά και για το μάτι, στο χείλος του ποτηριού.

τριαντάφυλλο



Αποκλειστικά ευωδιαστά τριαντάφυλλα δίνουν στη ζάχαρη ένα έντονο άρωμα, η ζάχαρη αυτή γίνεται πραγματικό κέντρο προσοχής. Χρήση: στην σαντιγί, πάνω από παγωτά και κρέπες, σε κοκτέιλ ή επιδόρπια, σε γιαούρτι και σε φρέσκο τυρί

☪ λικέρ

- Τα λικέρ, συνοδεύουν επιδόρπια, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Σερβίρονται ως χωνευτικό, συνδυάζονται με τον καφέ ή με μια ζεστή σοκολάτα
- Λόγω του ότι τα λικέρ δεν είναι πολύ γλυκά, πίνονται ως ορεκτικά, μαζί με παγωμένη σαμπάνια, προσέκο ή λευκό κρασί και σε συνδυασμό με χυμούς ή αναψυκτικά στην αρχή του γεύματος. Επίσης, στη σύνθεση πολλών κοκτέιλ
- Χρησιμοποιούνται σε φρουτοσαλάτες, στη ζαχαροπλαστική μπορούν να γίνουν βάση για παγωτό ή να ποτίσουν το παντεσπάνι της τούρτας
- Στη μαγειρική σε σάλτσες, μαρινάδες και για το «σβήσιμο» του κρέατος

☪ σιρόπι (με αραιώση 1:5 ως 1:8)

- Ως αναψυκτικό, με φυσικό ή ανθρακούχο νερό, είναι χωρίς συντηρητικά, κι έτσι κατάλληλο και για παιδιά
- Τον χειμώνα με καυτό νερό ή στο τσάι
- Με σαμπάνια ή λευκό κρασί και κοκτέιλ

σιρόπι (χωρίς αραιώση)

- Ως φάρμακο
- Στη γλυκόξινη κουζίνα: γλασάρισμα ψητών, λαχανικών
- Για χρώμα και άρωμα στην σαντιγί και στο γιαούρτι
- Σε επιδόρπια, φρουτοσαλάτες, παγωτά

☪ αρωματισμένη ζάχαρη

- Γλυκάνετε τσάι, σοκολάτα, γιαούρτι και σαντιγί με μια ιδιαίτερη νότα στην σαλάτα
- Γαρνίρετε φρουτοσαλάτες επιδόρπια
- Καλύψτε το χείλος του ποτηριού στο κοκτέιλ

☪ Cocktail Herbal Julep

10ml σιρόπι Μέντα-Λουίζα
Dinaroja
10ml λικέρ Πορτοκάλι Dinaroja
1 bar spoon μαρμελάδα πορτοκάλι
50ml London dry gin
5- 6 φύλλα δυόσμου
Γαρνιτούρα: δυόσμος, αποξηραμένη φέτα σανγκουίνι, ζάχαρη άχνη

Δενδράκης Γιώργος (The Art Of Cocktail)

☪ Μπύρα με σιρόπι

1 σφηνάκι σιρόπι Dinaroja
1 μπύρα παγωμένη
Βάζουμε σε ένα ποτήρι πρώτα το σιρόπι, προσθέτουμε τη μισή μπύρα, για να έχουμε πλούσιο αφρό, στη συνέχεια προσθέτουμε αργά την υπόλοιπη μπύρα και σερβίρουμε.

☪ Κοκτέιλ με λικέρ και με σαμπάνια

1 φέτα λεμόνι
2-4 cl λικέρ Dinaroja
2 φύλλα μέντα ή βασιλικό
150 ml σαμπάνια, προσέκο ή λευκό κρασί
παγάκια
Συμπληρώνουμε με λίγη σόδα.

☪ Dressing από σιρόπι για σαλάτα μαρουλιού

Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε καλά:
50 ml σιρόπι ιβίσκου Dinaroja
40 ml ελαιόλαδο
50 ml ξύδι
10 γραμμάρια αλάτι
πιπέρι
σχοινόπρασο
προσθέτουμε το μείγμα στη σαλάτα και σερβίρουμε.

☪ Ξερά σύκα σε σιρόπι Αρμπαρόριζας

Σε ένα βάζο τοποθετείτε εναλλάξ μια στρώση σύκα που τα έχετε αφήσει στον ήλιο για 3 ημέρες και μια στρώση σουσαμιού και χοντροκομμένων ασπρισμένων αμυγδάλων. Πριν από κάθε στρώση ρίχνετε σιρόπι αρμπαρόριζας Dinaroja. Ο σκοπός είναι να καλυφθούν όλα τα υλικά με το σιρόπι. Ταιριάζει ωραιότατα με τυρί, γιαούρτι, παγωτό βανίλια και ρυζόγαλο.
Μαριάννα Καβρουλάκη
(History of greek food)

☪ Ποτό Λάσι

Σιρόπι Dinaroja
γιαούρτι
ανθρακούχο νερό
Ανακατέψτε το σιρόπι μας με γιαούρτι, προσθέστε ανθρακούχο νερό και παγάκια.



Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την ηλεκτρονική μας διεύθυνση

www.dinapoja.com

και τη σελίδα μας στο facebook

www.facebook.com/Dinapojaproducts

Στοιχεία επικοινωνίας:

Διεύθυνση: Τ.Θ. 1424, Τ.Κ. 71500 Γούρνες Πεδιάδος, Ηράκλειο – Κρήτης

Τηλέφωνο 2810 762 013 e-mail: info@dinapoja.com

D
i
n
a
p
o
j
a

