



P.O.S.C.A.[®]
NATURALLY GIFTED

POSCA ROMANA

Roter Traubensecco

Inspiziert von der Antike - modern interpretiert.

POSCA ROMANA

Ein fruchtiger Secco aus schonend gepressten roten Trauben, versetzt mit einem 8-jährigen Balsamessig aus Weinen der höchsten Prädikatsstufe (Trockenbeerenauslese) mit feinen Botrytisnoten, zarten Sherrytönen und Holznoten von dessen Lagerung in Holzfässern für acht Jahre, getragen von einem "schweren" handverlesenen und schonend gepressten Direktsaft der St. Laurent Rebe. Hinzu kommt Sonne, viel Liebe und ein feines Prickeln: Eine kulinarische Entdeckungsreise in die Antike aus hochwertigen und natürlichen Zutaten.

EIN GESUNDES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

POSCA Romana ist ein alkoholfreies gesundes Erfrischungsgetränk und enthält wertvolle Schwebstoffe - ohne Zusatz von Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffen und vor allem ohne Zuckerzusatz.

UNSERE EMPFEHLUNG

Lagern Sie POSCA Romana gekühlt und wenden Sie die Flasche vor dem Öffnen behutsam, damit die Essenzen sich gut verteilen.



Aperitif | Speisenbegleiter | Digestiv

DAS GEHEIMNIS DER RÖMISCHEN LEGIONÄRE

Gerolamo Cardano (ital. Arzt und Humanist des 16. Jhd.) führte die Übermacht römischer Legionäre nicht zuletzt auf deren gute Ernährung und das Trinken von POSCA, ein Essig-Honig-Wasser-Gemisch in seiner einfachsten Form, zurück.

Bereits Hippokrates und Hildegard von Bingen schworen auf die gesundheitsfördernde Wirkung von Essig. Die moderne Medizin bestätigt, dass Essig lebenswichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, sowie Ballaststoffe wie Pottasche und Pektin enthält. Essigsäure ist wichtig im Zusammenhang mit dem Abbau von Fetten und Kohlehydraten, sowie bei der Umsetzung von Eiweiß im Körper.

Essig erzeugt im Organismus erstaunlicherweise keine Säuren, sondern eine basische Reaktion und trägt positiv zum Säure-Basen-Gleichgewicht im Körper bei. Zudem hat der hohe Kaliumgehalt eine besonders entsäuernde Wirkung. Außerdem wirkt sich Essig günstig bei Magen und Darmbeschwerden und bei Beschwerden des Nieren-Blasenbereiches aus.

POSCA IST DAHER EIN IDEALER BEGLEITER ZU SPEISEN.



Leben ist Veränderung – so durchlebt auch POSCA verschiedene Phasen des Reifens und der natürlichen Umwandlung – bis er schön verpackt Freude und Erfrischung schenken darf.

I. METAMORPHOSIS: Nur zu besonderen Jahrgängen bildet sich die Edelreife (Botrytis) auf den Trauben, welche mit ihren Enzymen die Zellwände perforiert, so dass die wässrigen Anteile verdunsten. Die Konzentration der wertgebenden Inhaltsstoffe steigt und zugleich gibt der Edelpilz wertvolle Stoffwechselprodukte ab. Diese ändern Farbe und Aromen des Traubensaftes – das Edelreifebukett, der Botrytiston, entsteht: Die erste Metamorphose.

II. METAMORPHOSIS: Dieser Saft der überreifen Trauben, mit einem natürlichen Zuckergehalt von bis zu 45%, wird mit Hefekulturen zu Wein vergoren, wo bei deren Vermehrung Zucker zu Alkohol wird: Die zweite Metamorphose

III. METAMORPHOSIS: Dieser Wein der höchsten Prädikatsstufe (TBA) ist wiederum Ausgangspunkt für eine dritte Wandlung, ausgelöst durch die altbewährte Essigmutter: eine gallertartige, fädenziehende Masse aus Essigbakterien. Sie fermentieren den Alkohol mit Hilfe von Sauerstoff zu Essigsäure. Erst jetzt wird diesem besonderen Essig verdiente Ruhe gegönnt – und zwar gleich für 8 Jahre in Holzfässern zum Reifen. Dort entstehen die Sherrynoten und Holzaromen: Die dritte Metamorphose.

IV. METAMORPHOSIS: Die richtige Dosis bestimmt die Wirkung, die richtige Mischung den Geschmack. Die natürliche Süße und Frucht eines gehaltreichen roten Traubensafts bietet den Unterbau – abgestimmt für den anspruchsvollen Gaumen mit freudigem Appetit auf eine kulinarisch-abenteuerliche Reise in die Antike. Gereift und abgefüllt in Flaschen stellt sich POSCA nun der letzten und erfrischendsten Metamorphose: jene durch den Magen.

BESTELLUNG & KONTAKT

POSCA ROMANA können Sie Einzel oder im 12er Tray bestellen.

33cl Flasche _____ EK: 1,80 EUR _____ UVP: 4,70 EUR

1 Tray = 12 Flaschen á 33cl _____ EK: 21,60 EUR

Gerne bieten wir Ihnen auch individuelle POS Materialien
oder Probe Material zu Ihrer weiteren Verwendung an.

Wir stehen Ihnen gerne jederzeit persönlich
und auch für Bestellungen zur Verfügung.

P.O.S.C.A. GmbH

Warwitzstraße 9

A-5023 Salzburg

E-Mail: info@posca.world

Tel: +43 (0)677 6126 5030

www.posca.world



P.O.S.C.A.
NATURALLY GIFTED