

Helbing Hamburgs feiner Kümmel

Artikelnummer: 1431



Zur Herstellung von Helbing Hamburgs feiner Kümmel werden feinste Kümmelsamen und reiner Getreidealkohol der höchsten Qualitätsstufe "extra fein" verwendet. Helbing, "das Original", wird seit der Gründung 1836 in Hamburg hergestellt. Erfinder der aufwendigen Rezeptur für diesen feinen Kümmel war der damals 29jährige Johann Peter Heinrich Helbing, der einer alten Brenner-Familie entstammte. Aus dem kleinen Betrieb mit fünf Mitarbeitern entwickelte sich bis zur Jahrhundertwende das größte Spirituosenunternehmen Deutschlands. Nach wechselvoller Geschichte übernahm 1975 Borco-Marken-Import die Firma Heinrich Helbing GmbH. Nach dem geheimen Rezept, von Generation zu Generation übertragen und heute von der Inhaberfamilie wohlbehütet, wird Helbing Hamburgs feiner Kümmel unverändert wie vor über 175 Jahren hergestellt. Helbing Hamburgs feiner Kümmel zeichnet sich durch sein vollendetes, feinblumiges Aroma aus. Am besten genießt man Helbing eisgekühlt aus geeisten Gläsern mit hohem Stiel.

HELBBING ist "das Original" und "Lieblingskümmel" der Hamburger. -bc

Land:	Deutschland
Alkoholgehalt:	35% Vol.
Inhaltsgröße:	0,7L
Verschlussart:	Schraubverschluss
Allergenhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Helmut Brede e.K., Oberhafenstr. 1, D-20097 Hamburg

Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: info@hanseaten-select.de • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg