



# ***echter*** GESCHMACK AUS ***echten*** ZUTATEN

## VON DER KNOLLE BIS INS GLAS

Einst war die inge ein Geheimitipp im urigen München-Giesing: Fein scharf duftete es nach Ingwer, wenn Sascha Elsperger in der Watzmannstraße seinen Ingwersirup ansetzte. In dem kleinen Ladencafé entstand ein Sirup, der für ihn nicht schärfer nach Ingwer und nicht frischer nach Zitrusfrüchten hätte schmecken können.

Die inge – eine echte Giesingerin. Sascha, selbst in Giesing aufgewachsen, ist der Kopf hinter dem bis heute geheimen Rezept. In seiner eigenen Küche hat er unzählige Male Ingwer geschält, gekocht, gewürzt und seine Kreation verkostet. Um sofort wieder von vorn anzufangen. Weil er etwas kreieren wollte, das schmeckt und begeistert. Am Ende hat er ein Münchner Original geschaffen: Die inge verführt und haut um. Fruchtig scharf und überraschend anders – so ist die inge.

Heute entstehen in der inge Manufaktur weitere Kreationen aus Ingwer – neben dem inge Ingwersirup gibt es noch einen Ingwerlikör und einen Ingwerfruchtaufstrich zu entdecken.

Von der Auslese der frisch angelieferten Zutaten über das Schneiden, Zesten und Ansetzen bis zum Abfüllen und Etikettieren – jeder Schritt wird von Hand gemacht. Denn Manufaktur-Produkte werden erst dann zu etwas Besonderem, wenn ausgewählte Zutaten sorgfältig verarbeitet werden. Von Anfang an. Von der Knolle bis ins Glas.

Von München in die Welt.



# WO **inge** DRAUF STEHT IST **ingwer** DRIN!

## UNSERE INGE PRODUKTE

Die handgemachten Produkte der inge Manufaktur stehen für echten Geschmack aus echten Zutaten. Egal ob inge Ingwersirup, Ingwerlikör oder Fruchtaufstrich – mit jedem Produkt wird die Ingwerknolle neu entdeckt: Nie langweilig, immer aromatisch scharf.  
Einfach echt inge.

### **INGE INGWERSIRUP - *Fruchtig scharf***

Ein Giesinger Original, das längst über Münchens Grenzen hinaus beliebt ist: Unser fruchtiger Ingwersirup mit seiner natürlichen Schärfe wird in der Inge Manufaktur von Hand gemacht. Frischer Ingwer sowie Zitronen- und Orangenzesten in Bio-Qualität geben dem inge Ingwersirup seinen ganz eigenen Charakter. Kalt oder heiß einfach köstlich. Auch als inge Spritz ein wahrer Genuss.

### **INGE FRUCHTAUFSTRICH - *Hast du's schon drauf?***

Frischer Ingwer, Bio Orangen und Zitronen sowie ein Hauch Bergamottöl machen unseren inge Fruchtaufstrich zum perfekten Start in den Tag. Auch mit Vanilleeis oder Käse ein mild-scharfes Geschmackserlebnis. Natürlich erfunden und gekocht in der inge Manufaktur!

### **INGE GINGER LIQUEUR - *Bavarian Small Batch***

inge Ginger Liqueur mit feiner Kräuternote. Die natürliche Schärfe des frischen Ingwers bildet eine elegante Balance zu den fruchtigen Noten der Bio Orangen- und Zitronenzesten. Unseren handgefertigten inge Ingwerlikör veredeln wir mit echter Bourbon-Vanille, frischem Rosmarin und eichenfassgereiftem Gold Artesanal Cachaça. In Cocktails ein echt scharfer Genuss und extra hot als Ginger Shot.



**DIE INGE MANUFKATUR**

Wächterhofstraße 50  
85635 Höhenkirchen-Siegertsbrunn  
T +49 8102 9956510  
[kontakt@die-inge.de](mailto:kontakt@die-inge.de)

*die-inge.de*