

## VERPOORTEN GmbH & Co. KG

Potsdamer Platz 1  
53119 Bonn  
Tel.: 0228 - 9655 - 0  
Fax: 0228 - 9655 - 341  
Mobil:  
Email: [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de)  
WWW: <http://www.verpoorten.de>



Ei, Ei, Ei... VERPOORTEN!

VERPOORTEN steht für "Qualität seit 1876". Seine Rezeptur wurde über fünf Generationen weitergereicht und befindet sich auch heute noch im Familienbesitz.

Für VERPOORTEN ORIGINAL werden stets frische Eier von ausgesuchter Qualität der Güteklasse A verwendet.

Diese werden im eigenen Haus auf modernste hygienische Weise automatisch aufgeschlagen, ohne von Menschenhand berührt zu werden und mit sorgsam ausgewählten weiteren Zutaten verarbeitet. Der "gelbe Klassiker" wird ohne jegliche Färbungs- und Verdickungsmittel hergestellt.

Das Geheimnis:

Das geheime Rezept...

Wir verraten Ihnen nur so viel: Für eine Flasche des gelben Klassikers benötigt man frische Eidotter, Edeldestillate sowie weitere hochwertige Zutaten. Aber die genaue Zusammensetzung des VERPOORTEN ORIGINAL ist ein Familiengeheimnis - und soll es auch bitte bleiben.

Rezept von 1876...

Das genaue Rezept erfand Firmengründer Eugen Verpoorten im Jahre 1876 und ist seit nunmehr fünf Generationen bei den Verpoortens. Das Rezept ist gut. Sogar sehr gut: Es hat sich bis zum heutigen Tage nicht geändert.

Die Ursprünge des Eierlikörs...

Die Ursprünge des Eierlikörs liegen im heutigen Brasilien. Portugiesische und niederländische Eroberer entdeckten im 17. Jahrhundert bei den Ureinwohnern, den Tupi-Guarani-Stämmen am Amazonas, eine Leckerei: "Abacate" hieß ein köstliches Getränk, gemixt aus dem gelben, butterweichen Fruchtfleisch der Avocado-Frucht.

Avocadoschnaps für Weltensegler...

Die Kolonialfahrer verfeinerten das indianische Rezept mit Rohrzucker und Rum zu einem Avokadoschnaps ("Advocaat"), der die Urform des heutigen Eierlikörs darstellt. Doch wie kam das Ei in den Eierlikör?

Aus Avocado-Schnaps wird Eierlikör ...

Als die Niederländer 1654 aus dem heutigen Brasilien vertrieben wurden, nahmen sie Rezept und Avocados mit. Die Avocadobäume pflanzten sie in ihren indonesischen Besitzungen an, wo sie ihren "Advocaat" ungestört genießen konnten. Nur mit dem Genuss zu Hause haperte es: Es wollte und wollte nicht gelingen, die Avocadobäume in den kühlen europäischen Breitengraden anzubauen.

"Das Gelbe vom Ei"...

Daher suchte man nach einem Ersatzstoff für das rahmgelbe Fruchtfleisch. Ein likörversessener Niederländer fand schließlich eine ausgezeichnete Zutat, die im wahrsten Sinn des Wortes das Gelbe vom Ei war: den Eidotter. Der findige Feinschmecker mischte Eidotter, Brantwein, Zucker und andere feine Beigaben zu einer Eierlikör-Komposition, die dem Avokadoschnaps an Wohlgeschmack, charaktervoller Würze, anregender, kräftigender Wirkung und im Aussehen ebenbürtig war.

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.