



# LAVA BELLE

Esprit de Provence





VABELE



---

## EIN EINZIGARTIGER APERITIF

Dürfen wir vorstellen – die French Riviera im Glas:



# LAV'À BELLE

Esprit de Provence

Unser **Aperitif**, bzw. Halbbitter-Likör, wird aus **Lavendelblüten** und **Kräutern der Provence** (Rosmarin, Thymian und viele weitere), einem Hauch Vanille und einer leichten Citrus-Note hergestellt.

So vereint Lav'a Belle das Flair und den Chic der Côte d'Azur mit der zauberhaften Natur der Provence. Eine Hommage an das **Savoir-vivre Südfrankreichs**.

Es gibt zwei Varianten: Sowohl eine **alkoholische Version** mit 18% Vol., als auch **entalkoholisiert** mit < 0,5% Vol. Beide bieten ein breites Spektrum an Anwendungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit –

*Veronika & Constantin*

---

BEKANNT AUS

falstaff COSMOPOLITAN

aboutdrinks® freundin



ANTENNE  
SYLT

PENTHOUSE

fizzz®  
GASTRO.CULTURE.NOW!



myself



STUTTGARTER  
ZEITUNG

InStyle

essen &  
trinken

R T L  
RADIO



www.wiesn.tv

bella

SYLT  
Fräulein



---

## PREMIUM QUALITÄT

### Eine Liaison französisch-deutscher Qualität

Lav'a Belle besteht aus **ausgewählten natürlichen Zutaten**, überwiegend aus Südfrankreich. Wir verarbeiten echte Pflanzen höchster Qualität und keinerlei künstliche Aromen.

Die Produktion und Abfüllung erfolgt IFS-Food-zertifiziert in **Deutschland** statt, sodass auch hier höchste Qualitätsansprüchen erfüllt werden.

Die Zutaten- und Verarbeitungsqualität spiegelt sich auch in diversen Anerkennungen wieder, so z.B. wählte die deutsche **Cosmopolitan** den Lav'a Belle Sour im November 2022 zum "Drink of the Month" und das **Falstaff** Magazin nominierte das Produkt im Juli 2024 unter die Top 9 der "Best of Aperitivos".



## BEKANT AUS ...



Hotel Sackmann, Schwarzwald



Lucia, Cannes



Guglhupf, Oktoberfest



Sansibar, Stuttgart



## ... DER GASTRONOMIE



Herzog, München



Strandmuschel, Sylt



Hotel Atlantic, Hamburg



Baur au lac, Zürich

---

## PRICKELNDES

### Spritz liegt im Trend

Besonders im Freien tagsüber und am frühen Abend, zur Aperitivo-Hour, ist der Spritz beliebt.

**Lav'a Belle Spritz** lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten. Als etwas herbere Variante nur mit (trockenem) Sekt, oder milder mit einem extra Schuss einer süßen Komponente und Zitrusnoten.

Wir empfehlen für alle Spritz kein zusätzliches Sodawasser zu verwenden.



*Geht immer –*

#### **Lav'a Belle Tonic**

- 5 cl Lav'a Belle mit oder ohne Alkohol
- 15 cl Tonic Water



## *Les Spritz*

### *Le Classique –*

#### **Lav'a Belle Spritz**

- 4 cl Lav'a Belle
- 15 cl trockener Sekt

### *Süßer und intensiver –*

#### **Monaco Spritz**

- 5 cl Lav'a Belle
- 15 cl trockener Sekt
- 0,5 cl Lavendelsirup

### *Erfrischend –*

#### **Lav'a Belle Riviera Spritz**

- 4 cl Lav'a Belle
- 15 cl trockener Sekt
- 0,5 cl frischer Zitronensaft
- 0,5 cl Rohrzuckersirup



LE



LAVA BELE



LAVA BELE



AVA BELE

---

## BARKLASSIKER

### Les Twists

Klassische Drinks für die Bar oder altbewährte Aperitif-Konzepte mit einer charakteristischen Note von Lav'a Belle neu interpretiert.

*Bitter-sweet –*

#### **Purple Negroni**

- 3 cl Lav'a Belle
- 3 cl dry Gin
- 2 cl weißer Wermut
- 1 cl klarer Bitter

*Barrel-aged Provence –*

#### **Whiskey Sour Twist**

- 3 cl Lav'a Belle
- 3 cl Rye Whiskey
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup





### *Unser Signature – Der „Esprit de Provence“*

#### **Lav'a Belle Sour**

- 6 cl Lav'a Belle
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Rohrzucker- oder Lavendelsirup
- mit einem Eiweiß geschüttelt (optional)
- funktioniert auch alkoholfrei hervorragend

Drink des Monats der COSMOPOLITAN

### *Frisch und knackig –*

#### **Menton Sour**

- 5 cl Lav'a Belle
- 5 cl mediterraner Gin
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Rohrzuckersirup

### *Sweet and spicy –*

#### **Nizza Mule**

- 5 cl Lav'a Belle
- 15 cl Ginger Beer
- 1 cl Holundersirup



---

## COCKTAIL SPECIALS

### Besondere Kreationen mit Lav'a Belle

Lav'a Belle lässt sich vielfältig kombinieren, wie viele Kreationen aus Küche, Bar und Backstube beweisen. Alle Rezepte findet man stets aktuell und in vollem Umfang auf unserer Website.

**Alle Rezepte:** [www.lavabelle.eu/rezepte](http://www.lavabelle.eu/rezepte)



### Lav'a Belle Spuma

– als Topping für allerlei Drinks  
von Mathias Volz, Paul & George Stuttgart

Zutaten für einen Liter:

- 500 ml Lav'a Belle
- 200 ml Creme de Violette
- 300 ml naturtrüber Apfelsaft
- 60 gr Espuma-Pulver

Im Mixer einheitlich vermengen



## Lavender Garden

von Armin Mayer, Ritzi Stuttgart

- 3 cl Lav'a Belle
- 2 cl Dry Gin
- 2 cl Wermut Rosé
- 1 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup

## La Vie Est Belle

von Adrienne Peters, Sands Bar Hamburg

- 2 cl Lav'a Belle
- 4 cl weißer Tequila
- 1,5 cl Lavendelsirup
- 1 cl frischer Limettensaft
- 0,5 cl Rohrzuckersirup

## First Word Twist

von Clemens Dietrich, Dietrich's Lübeck

- 2 cl Lav'a Belle
- 2 cl Wermut
- 2 cl Aperol
- 2 cl frischer Zitronensaft



---

## ALPINE SPECIALS

Echtes Savoir-vivre hört im Herbst und Winter nicht einfach auf. Lav'a Belle lässt sich auch **in den kühleren Jahreszeiten** in hervorragenden Kreationen genießen – ob bei einem gesetzten Essen, an der Bar, oder beim Après-Ski.

### *Zum Tanzen und Feiern –*

#### **The Icon**

von Eric Bergmann

- 3 cl Lav'a Belle
- 12,5 Red Bull White Edition
- 0,5 cl d'arbo Wildpreiselbeersirup



*Geht immer –*

**Pur als Digestif**  
(bzw. als "Shot")



### *Cremiger Genuss –*

#### **Purple Snow**

von Adrienne Peters, Sands Bar Hamburg

- 3 cl Lav'a Belle
- 3 cl Gin
- 3 cl frischer Limettensaft
- 1,5 cl Vanillesirup
- 2 cl Sahne
- Eiweiß



### *Efrischende Kräuterkur –*

#### **Alpine Lavender Blend**

- 4 cl Lav'a Belle
- 15 cl Almdudler

### *Für den Weihnachtsmarkt –*

#### **Hot Lav'a Belle**

- 3 cl Lav'a Belle
- 20 cl weißer Glühwein





LA



LAVA BELLE  
Esprit de Provence

LIQUEUR  
LIBERTÉ  
70 cl  
48 vol

ELLE



LAVA BELLE  
Esprit de Provence

LIQUEUR  
APÉRITIF  
70 cl  
48 vol  
de lavande



## VERFÜGBARKEIT

Lav'a Belle ist im Getränkefachgroßhandel von Sylt bis ins Allgäu und Südbayern flächendeckend verfügbar. Sollte Ihr Händler noch nicht dabei sein, sprechen Sie uns gerne an.

The image features a central purple silhouette map of Germany. Surrounding the map are various logos of beverage suppliers and distributors. The logos include:

- Heitiger** (orange oval logo)
- HAFENSTADT** (dark green rectangle with white text)
- NORDMANN** (blue and red logo with a globe icon)
- BREMER Spirituosen CONTOR** (black and white logo)
- CITTI** (yellow and black logo)
- INTERNATIONAL SPIRITS GMBH** (black rectangle with white text)
- HAMBERGER** (green and red logo with the tagline "Der Großmarkt für Gastronomie & Handel")
- FAKO-M** (red and yellow logo with the tagline "EINE STARKE GRUPPE")
- CHEFS CULINAR** (blue and white logo with the tagline "Region OST/ Standort Zorbau")
- Bährmann** (green logo with a tree icon)
- getränke.** (blue and white logo with the tagline "logistik, gastroservice, festzelte")
- Krämer** (blue and white logo with the tagline "Für Getränkeschäftskontrolle")
- Treiber** (green and red logo with the tagline "www.treiber.de - 100 Jahre Serviceleistung an jedem Tag")
- WINEFACTORY** (blue and white logo)
- LEHNER** (black and white logo with a horse icon)
- mainwein** (yellow and black logo with the tagline "HERSTELLT AN DER WEIN AUSSCHUSSE")
- LEI MIS** (blue and red logo)
- Klauss & Klauss** (black rectangle with white text)
- TROGENA** (green and black logo with the tagline "KARL SCHMIDT GROSSECKSCHEN BIERBrauerei & Lebensmittel, Getränke, Gastronomie & More")
- VENUS SPIRITS** (black and white logo)
- Filippo's** (green and white logo with the tagline "Seit 1972")
- ARI'S** (red circular logo with the tagline "GETRÄNKE")
- MEGA** (red and black logo with the tagline "Für Metzgerei und Gastronomie")
- Schwesterwerk** (black and white logo)
- FE** (red circular logo with the tagline "GETRÄNKE")
- KOCHER** (blue and white logo with the tagline "Seit 1998 Wein & Spirituosen Importeure")

Zudem liefern wir in die Schweiz, Österreich, Frankreich und in die Niederlande und bauen unser Vertriebs-Netzwerk weiter aus.

---

## KNOWN FROM



Café Roma, München



Hotel Stadt Hamburg, Sylt



Sheraton, Essen



Maritim, Bonn



Dry Gin and Beef Club, Berlin



Casa de Rose, Frankfurt



GOSCH Knurrhahn, Sylt



Sands Bar, Hamburg

---

## INFO & KONTAKT

Alle **Rezepte**: [www.lavabelle.eu/rezepte](http://www.lavabelle.eu/rezepte)

**Bilder** zur freien Verwendung: [www.lavabelle.eu/media](http://www.lavabelle.eu/media)

### Dr. Veronika Ebert

Gründerin & Geschäftsführerin  
Vertrieb, Marketing, Events, Presse

+49 163 2581100

[veronika@lavabelle.eu](mailto:veronika@lavabelle.eu)

[linkedin.com/in/veronikaebert](https://www.linkedin.com/in/veronikaebert)



### Constantin Ebert

Gründer & Geschäftsführer  
Wholesale, Operations, Finance, Legal

[constantin@lavabelle.eu](mailto:constantin@lavabelle.eu)

[linkedin.com/in/constantinebert](https://www.linkedin.com/in/constantinebert)



**Bestellungen an:** [sales@lavabelle.eu](mailto:sales@lavabelle.eu)

**Instagram:** [@lav.a.belle](https://www.instagram.com/lav.a.belle)

**Lavabelle GmbH**, Stuttgart: [www.lavabelle.eu/impressum](http://www.lavabelle.eu/impressum)

**[www.lavabelle.eu](http://www.lavabelle.eu)** | [linkedin.com/company/lavabelle](https://www.linkedin.com/company/lavabelle)

**ALLE REZEPTE**





# LAVA BELLE

Esprit de Provence

