



BOTANICALS

FÜR DIE SPIRITUOSEN PRODUZIERENDE INDUSTRIE
for the spirits producing industry



Kräuter Mix GmbH

Wiesentheider Str. 4 | 97355 Abtswind / Germany

Tel.: +49 9383 204-0 | Fax: +49 9383 204-243

E-Mail: GinMix@kraeuter-mix.de

Internet: www.kraeuter-mix.de



**Kräuter
mix**
competent & safe

Gin MIX



UNTERNEHMENSSTAMMBAUM corporate family tree



Sehr geehrte Geschäftspartner,

Gin liegt im Trend und ist wortwörtlich nahezu in aller Munde. Neben der omnipräsenten Standardmischung „Gin und Tonic“ ist die Bar-Legende ein Hauptbestandteil in zahlreichen Cocktails und hat sich in den letzten Jahren zu einem populären In-Drink entwickelt.

Einzigartiger Geschmack und konstant hochwertige Qualität: Die Herstellung einer Premium-Spirituose fußt auf langjähriger Erfahrung, nachhaltigem Waren- und Produktionswissen sowie auf Leidenschaft für Geschäft und Erzeugnis.

Im Einklang mit diesen Attributen bilden gelebte Tradition an unternehmerischem Engagement und Kundenorientierung seit nahezu hundert Jahren das Fundament des mittelständischen Familienunternehmens Kräuter Mix im unterfränkischen Abtswind.

Gegründet im Jahre 1919 hat sich Kräuter Mix über vier Generationen hinweg als ein hochmoderner Produktionsbetrieb und spezialisierter Zulieferer von veredelten Kräutern, Heilpflanzen und Gewürzen für die Lebensmittel-, Pharma-, Extrakt- und Spirituosen-Industrie etabliert.

Es ist uns eine persönliche Freude und Ehre, Ihnen mit **Gin MIX** einen Querschnitt unserer Aktivitäten und ausgewählte Botanicals bzw. Kräuterdrogen für die Gin-Herstellung zu präsentieren – mit besonderem Fokus auf unseren erstklassigen Wacholderbeeren.

Herzlichst

Christoph Mix

Bernhard Mix

Steffen Mix

Dear business partners,

Gin is “in” – and literally on almost everyone’s lips. In addition to the evergreen gin and tonic, the bar staple is the main ingredient of many cocktails and has become a highly fashionable drink in recent years.

A unique taste and consistent top quality: Producing a premium spirit takes years of experience, in-depth knowledge of ingredients and production methods and passion for business and products.

Together with these attributes, a living tradition of entrepreneurial dedication and customer-driven mindset form the foundations of Kräuter Mix, a medium-sized, family-run company from Abtswind, Lower Franconia.

Founded in 1919, Kräuter Mix has established itself as a state-of-the-art producer and specialist supplier of refined herbs, medicinal plants and spices for the food, pharmaceuticals, extract and spirits industries over four generations.

We are pleased and honoured to present **Gin MIX** – an overview of our activities and selected botanicals for gin production, focusing in particular on our first-class juniper berries.

Yours sincerely,

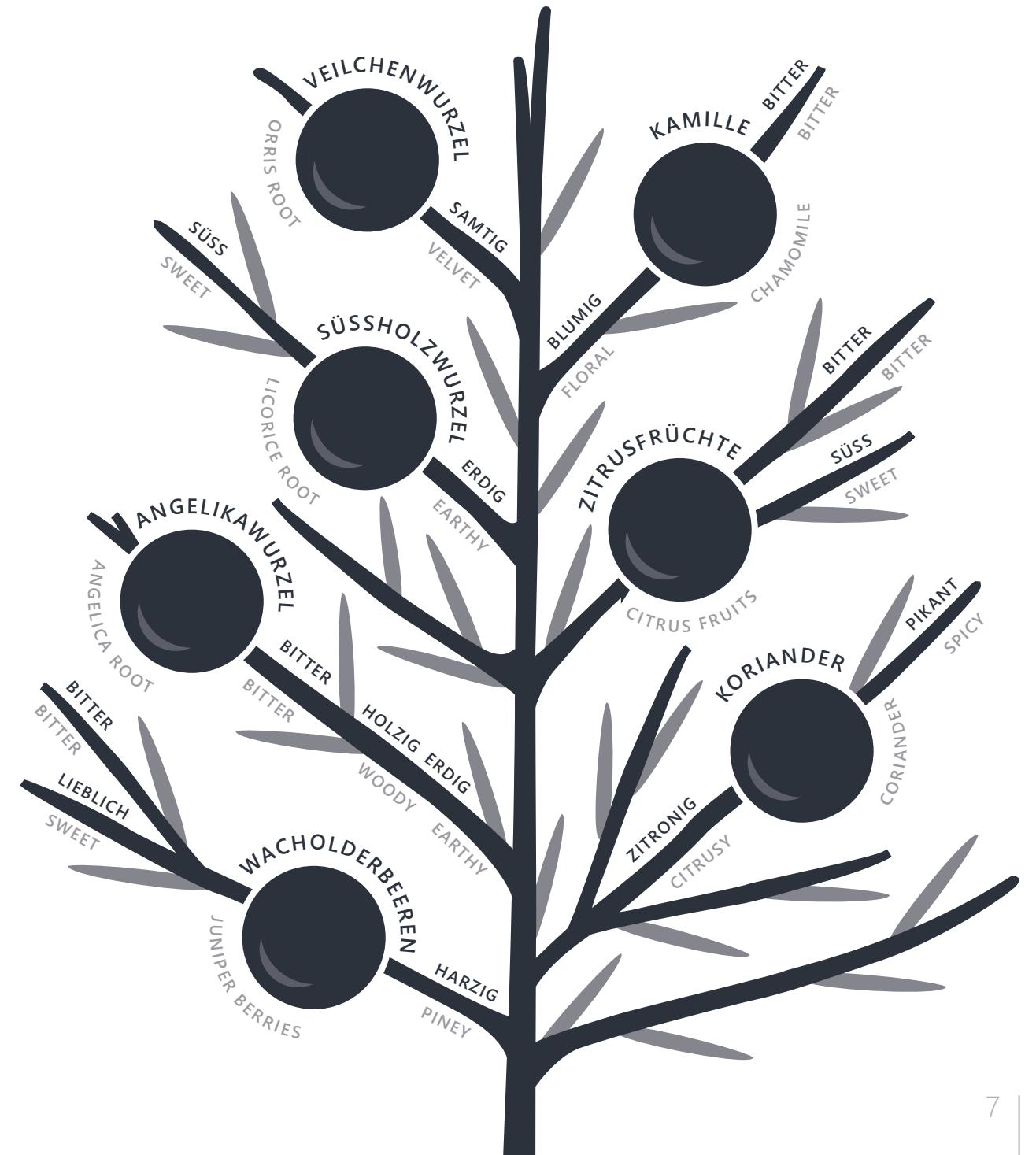
Gin TREE

Wir erfinden nicht das Rad neu, sondern pflanzen einen Baum: In Anbetracht traditioneller Rezepturen oder innovativer Neukreationen erweitert jede individuelle Gin-Komposition den Radius des allgemeinen Aroma-Rades (Flavour-Wheel) zu einem mehrdimensionalen Geschmackserlebnis.

We aren't reinventing the wheel, we're planting a tree: From traditional recipes to innovative new creations, every individual gin composition expands the general flavour wheel to a multidimensional taste experience.

Von A bis Z – von Angelikawurzel über Wacholderbeeren bis hin zu Zitrusfrüchten – repräsentiert der **Gin TREE** von Kräuter Mix einen sensorischen Ausschnitt unserer Angebotspalette an veredelten Produkten für die Destillation.

The ABC of botanicals – from angelica root over to juniper berries right up to citrus fruit – the **Kräuter Mix Gin TREE** represents a select sensory cross section for distilled gin.



Berry nice to meet you: An excellent gin, which should always be enjoyed responsibly, has a typical flavour profile. Besides a high-grade neutral alcohol, it is the fruit of the common juniper tree, *Juniperus communis*, that gives gin its distinctive taste.

The aromatic complexity of juniper starts with mild to bitter-resinous piney notes. Spicy touches and fresh forest and herbal aromas follow. A smooth and even slightly floral finish reflects the holistic gustatory experience of the blue berries.

Depending on their country of origin, the spectrum of flavours varies from bitter to sweet, as does our range of juniper berries.

WACHOLDERBEEREN juniper berries

Von den blauen Beeren kommen wir: Ein exzellenter Gin, der stets als verantwortungsvolles Trinkerlebnis begriffen werden sollte, weist ein typisches Geschmacksprofil auf. Neben dem hochqualitativen Neutralalkohol sind es vor allem die Früchte des gemeinen Wacholderstrauchs, *Juniperus communis*, die den Gin unvergleichlich als solchen definieren.

Die aromatische Komplexität von Wacholderbeeren bildet im Vordergrund mild- bis bitterharzige Piniennoten aus. Weiter entfalten sich würzige Nuancen und frische Wald- und Kräuternoten. Ein lieblicher bis teils floraler Abschluss reflektiert die gustatorische Gesamtheit der blauen Beeren.

Die Geschmacksskala balanciert je nach Ursprungsland von bitter bis süß analog zu unserem Portfolio an Wacholdererzeugnissen.

KORIANDER

coriander

Gegensätze ziehen sich bekanntlich an: Die Koriandersaat mit ihren frischen Zitrusnoten und einer milden bis pikanten Schärfe bildet zusammen mit den bitterlieblichen Wacholderbeeren ein sinnliches Geschmacks-tandem für die individuelle Ausprägung eines Gins.

In Süd- und Osteuropa sowie in Nordafrika gedeiht die einjährige Pflanze (*Coriandrium sativum*) über die Sommermonate. Nach spezifischer Bearbeitung der Saaten stellt die breite Auswahl erstklassiger Koriander-varietäten ein wesentliches Element unseres Ange- botsspektrums dar.



Everyone knows that opposites attract: With their fresh citrusy notes and a mild to sharp spicy flavour, coriander seeds form a sensual aromatic duet with the bitter-sweet juniper berries to give each gin its individual character.

The annual plant (*Coriandrium sativum*) grows during the summer months in Southern and Eastern Europe as well as North Africa. After specific processing of the seeds, a wide selection of first-class coriander varieties is a key element of our range.





With juniper berries and coriander seeds, angelica root makes up the “big three” ingredients in gin. The bitterness of fine earthy and woody notes dominates, continuing with a mild to strong astringency to finish with a sophisticated sharpness.

The roots of this perennial cultivated in Central Europe (*Angelica archangelica*) is harvested after up to 24 months of growth and refined in an industrial process. They are then coarsely cut and used to enhance the spirit.



ANGELIKAWURZEL

angelica root

Nach Wacholderbeeren und Koriandersaat komplettiert die Angelikawurzel die „großen Drei“ des Gins. Feine Erd- und Holztöne prägen einen im Vordergrund stehenden Bittercharakter aus, welcher sich mild bis stark adstringierend fortsetzt und mit einer raffinierten Schärfe ausklingt.

Die Wurzeln der in Zentraleuropa kultivierten Staudenpflanze (*Angelica archangelica*, auch bekannt als echte Engelwurz) werden nach einem Wachstumszeitraum von bis zu 24 Monaten geerntet und industriell veredelt, um in grob geschnittener Form die Spirituose zu bereichern.

Strong or mild? The roots of the orris (Iris germanica) harvested in Southern Europe and Northern Africa stabilise the gin flavour structure with a velvety texture and subtle earthy notes.

The cut or ground product is stored for a long period of time to temper its original edge and allow it to harmonise with other natural ingredients in gin.



VEILCHENWURZEL orris root

Scharf oder lieber mild? Die aus Südeuropa und Nordafrika bezogene Wurzel des Veilchen- oder Schwertliliengewächs (Iris germanica) stabilisiert das Geschmacksgefüge des Gins durch eine samtige Sensorik mit dezentem Erdcharakter.

Erst nach langer Lagerung der geschnittenen oder vermahlenden Veilchenwurzel vermindert sich deren ursprüngliche Schärfe zu einem harmonisierenden Begleiter anderer natürlicher Inhaltsstoffe.



SÜSSHOLZWURZEL licorice

Als das süße Geheimnis der Gin-Rezeptur gilt häufig die in Europa und Asien beheimatete Süßholzwurzel (*Glycyrrhiza glabra*), auch als Lakritz bekannt. Geschnitten oder gemahlen – von einem warmen Erd- und Holzcharakter durchzogen, verleiht die dominierende Süße dem Gin eine liebliche Grundierung.

Licorice root, from a plant native to Europe and Asia (*Glycyrrhiza glabra*), is often considered the sweet secret of the gin recipe. Whether cut or ground, the dominant sweetness is permeated by a warm earthy and woody character giving the gin a sweet base.



ZITRONENSCHALEN

lemon peel

Wenn dir das Leben eine Zitrone gibt, mach Limonade draus – oder Gin! Die Zitronenschalen aus Südeuropa verleihen der Spirituose frische Eigenschaften. Ob ganze oder geschnittene Schalen – im Portfolio von Kräuter Mix finden sich vorzügliche Varianten würzig herber Zitronen.

When life gives you lemons, make lemonade – or gin! Lemon peel sourced from Southern Europe add fresh characteristics to the spirit. Whether whole or cut peels, the Kräuter Mix product range offers exquisite variants of zesty bitter lemons.





ORANGENSCHALEN

orange peel

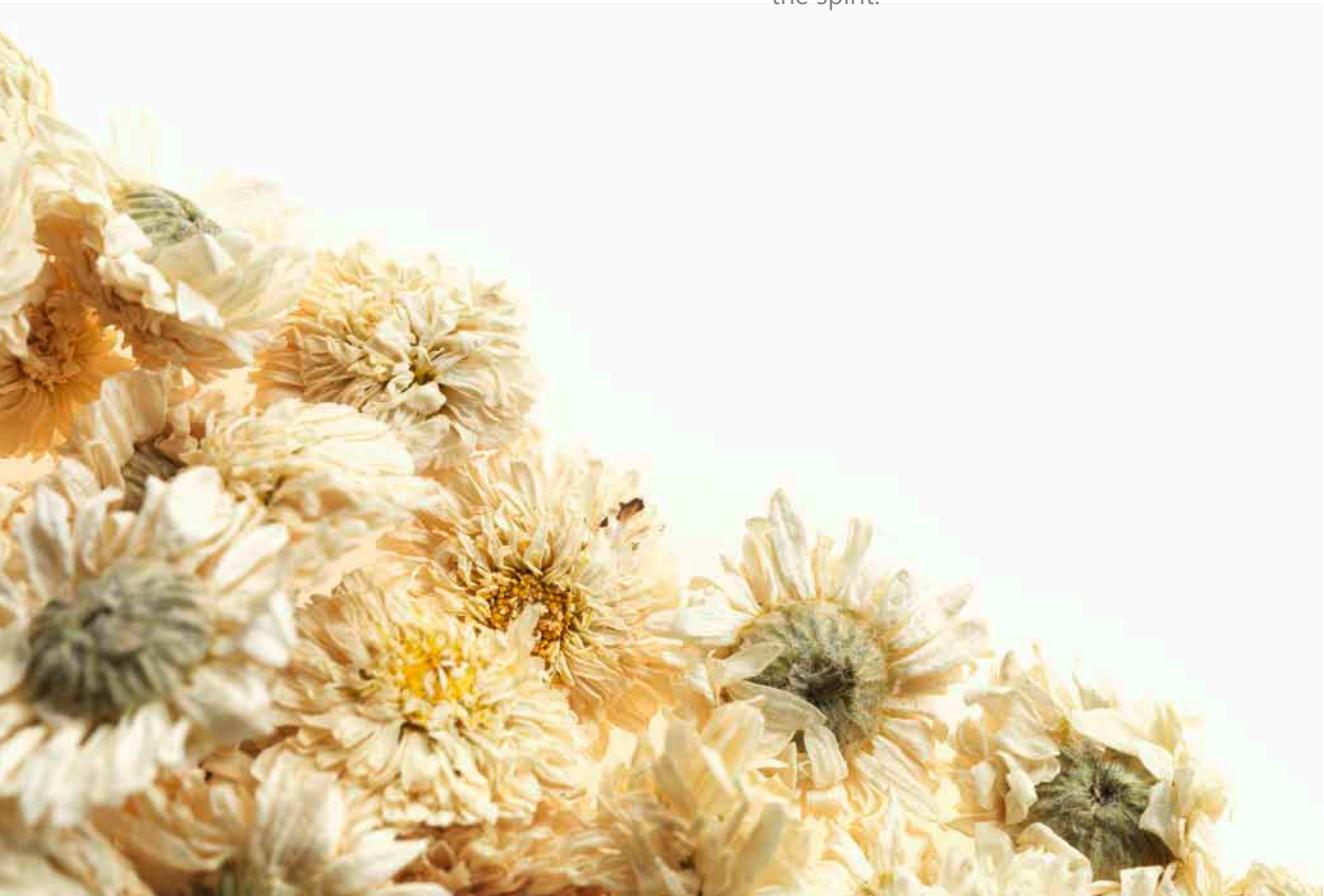
Aus der Familie der Zitrusfrüchte fließen ganze und verarbeitete Schalen von süßen und bitteren Orangen als weitere Bestandteile in den Gin ein.

Besonders charmant gerieren sich Orangenblüten: ein blumiges Aroma mit einem Hauch von Honig und zartem Bittercharakter.

Whole and processed peels of sweet and bitter oranges from the citrus fruit family form further components of the gin.

Orange blossoms add a particularly charming touch: a flowery aroma with a hint of honey and a delicate bitterness.

Oftentimes called the queen of medicinal plants, chamomile adds another flavour element to a gin. The Roman chamomile blossom (*Chamaemelum nobile*) is an exclusive sensory representative of its genus. Its pronounced floral nature is accompanied by gentle bitters, discretely fading into the background flavour of the spirit.



RÖMISCHE KAMILLE

roman chamomile

Oftmals als Königin der Heilpflanzen gepriesen, versteht sich die Kamille als ein weiterer Geschmacksbaustein für den Gin. Eine sensorisch exklusive Repräsentantin ihrer Gattung ist die römische Kamillenblüte (*Chamaemelum nobile*). Ihre ausgeprägte Blumigkeit wird von leichten Bitterstoffen begleitet und fügt sich diskret hintergründig in die Spirituose ein.



BESCHAFFUNG sourcing

Auf sonnigen Berghügeln in Süd- und Südosteuropa reifen die Beeren der Wacholdersträucher in einem Zeitraum von bis zu zwei Jahren. Je nach Witterung werden die wildwachsenden Früchte von August bis Dezember von Hand geerntet. Nach eingehender Musterprüfung wird die frische Rohware umgehend zur Veredelung an unseren Produktionsstandort nach Abtswind gebracht.

Nachhaltige wie jahrzehntelange Lieferantenbeziehungen, Anbauprogramme und vertragliche Wildsammlung sind wesentliche Elemente unserer internationalen Einkaufsstrategie, die sich als ein Erfolgsfaktor unseres Geschäftsgegenstands und unseres vollumfänglichen Produktprogramms darstellt.

Juniper berries mature on sunny hillsides in Southern and South-Eastern Europe over a period of up to two years. Depending on the weather conditions, the wild fruits are collected by hand from August to December. After in-depth sample evaluation, the fresh raw material is called off to our production site in Abtswind for actual processing.

Generally, long-standing supplier relationships, cultivation programmes and contracted wild crafting are key elements of our international purchasing strategy, contributing to our business success and our comprehensive product range.



VERARBEITUNG processing

Zur Herstellung eines exquisiten Gins versteht sich die Brennmeisterkunst in der sorgfältigen Auswahl bester Ingredienzien. Die Qualität ist entscheidend und somit auch die vorgelagerte Veredelung der in die Spirituose einfließenden Naturprodukte.

Das breite Spektrum an modernen und leistungsfähigen Produktionsanlagen eröffnet Kräuter Mix spezifische Bearbeitungsmöglichkeiten für individuelle Varietäten an Grob- und Feinschnitten sowie gemahlene und ganzen Waren.

Die Kombination aus jahrzehntelanger Expertise, Produktwissen und Herstellungsverfahren bündelt sich in unserem Juniper Center, Europas fortschrittlichstem Bearbeitungszentrum für Wacholdererzeugnisse.

Schonende Trocknungs- und Veredelungsprozesse stehen für höchste Qualität und Sicherheit unserer Wacholderartikel.

To produce an exquisite gin, the master distiller must thoroughly select the best ingredients. Quality is essential and just as important for upstream processing of the natural products that go into the spirit.

Kräuter Mix's wide range of state-of-the-art and high-performance production facilities give it specific refining options for individual varieties of coarse and fine cuts as well as ground and whole goods.

The combination of decades of expertise, product knowledge and production methods is pooled in our Juniper Center, Europe's most advanced facility for juniper products.

Gentle drying and refining processes warrant the outstanding quality of our juniper berries.



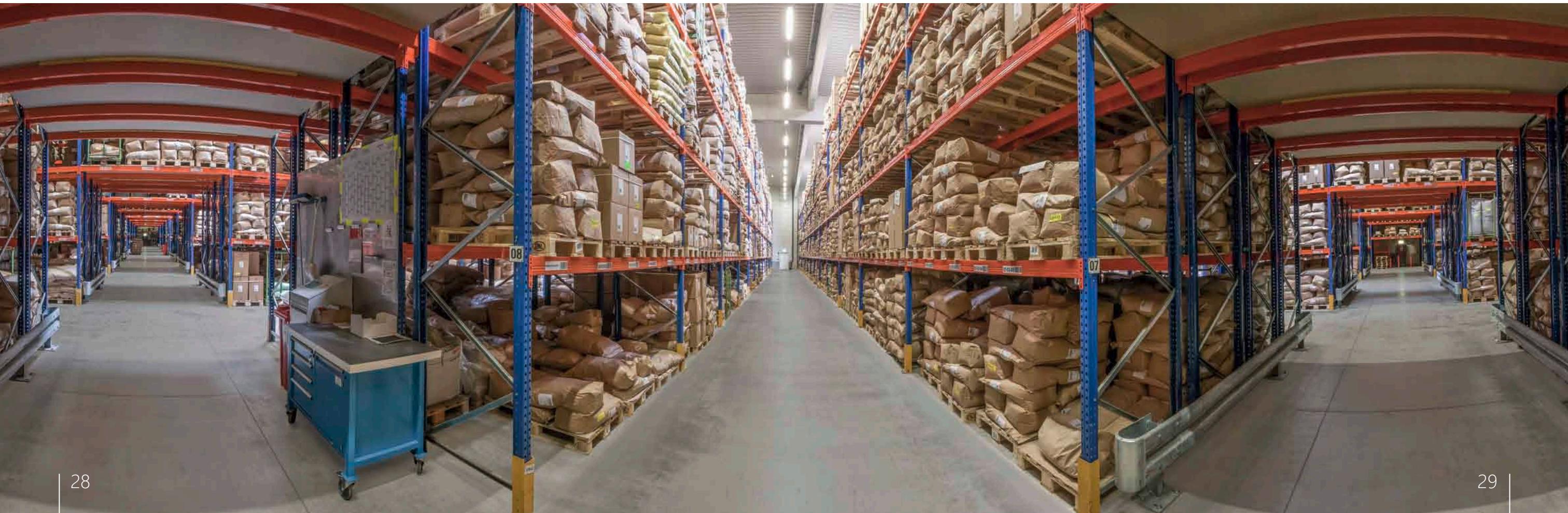
LOGISTIK logistics

Auf 50.000 Quadratmetern werden Rohwaren und Fertigerzeugnisse in unseren Logistikzentren in Abtswind und Wiesentheid befallsgeschützt und zur Vermeidung von Kontaminationen nach Warengruppen getrennt gelagert und kommissioniert.

Die Logistik von Kräuter Mix bildet ein Kernelement unserer Source-Store-Supply-Strategie, der Beschaffungs-Lager-Liefer-Strategie. Dadurch gewährleisten wir Liefersicherheit bei Spotkäufen und langfristigen Lieferverträgen und gleichen erfahrungsgemäß auftretende Engpässe auf den Rohstoffmärkten aus.

At our logistics centres in Abtswind and Wiesentheid, we prevent any contamination through product-group related storage and picking of raw materials and finished goods with a completely pest-protected useful space of 50,000 square metres.

The Kräuter Mix logistics system is at the heart of our source-store-supply strategy. This enables us to ensure supply security both for spot purchase and long-term contracts, and allows us to compensate natural fluctuations on the raw material markets.





VERANTWORTUNG responsibility

Als traditions- wie pflichtbewusster Familienbetrieb, dessen Geschäftsgrundlage die Früchte der Natur sind, sehen wir uns in der Verantwortung für unsere Umwelt. Der nachhaltige Umgang mit unseren Waren erstreckt sich über alle Prozessstufen der Kräuter-Mix-Wertschöpfungskette und berücksichtigt gleichermaßen die Interessen unserer Stakeholder.

Unser Qualitätsmanagement, welches ein hauseigenes Labor sowie Lieferanten- und Warenbewertungssysteme umfasst, gewährleistet die Qualität und Sicherheit unserer Produkte und Dienstleistungen. Zertifizierungen und Kundenreferenzen bestätigen den von Kräuter Mix gelebten Anspruch zur Umsetzung höchster Standards.

As a family company aware of our tradition and obligations, and whose business is based on the fruits of nature, we are particularly conscious of our responsibility for the environment. Sustainable product handling is a crucial aspect of every link in the Kräuter Mix value chain, and takes the interests of our stakeholders into account equally.

Our quality management, comprising an in-house laboratory and supplier and product evaluation systems, ensures the quality and food safety of our products and services. Certifications and customer testimonials confirm Kräuter Mix's goals of achieving highest standards.

WERTVERSPRECHEN value proposition

Gin MIX entführt in eine sensorische Erlebniswelt, die weit über die exemplarisch aufgeführten Botanicals hinausreicht. Die Bandbreite an Kräutern, Früchten, Wurzeln und Blüten, auch in Bio-Qualität, definiert sich durch produktspezifische Bearbeitung von Rohwaren aus signifikanten Anbau- und Sammelgebieten. Daraus resultiert unser exklusives Angebot an hochqualitativen natürlichen Ingredienzien für die Gin-Herstellung.

Qualität aus Kompetenz und Sicherheit als Philosophie bilden die Basis unseres Wertversprechens und konkretisieren sich durch folgende Leistungsmerkmale: produktschonende Veredelungsprozesse, sichere Lagerhaltung für kurz- und langfristige Lieferverträge, eine konsequent nachhaltige Kundenorientierung und Servicekultur.

Der richtige Mix für Ihren Gin – als führender Spezialist für Wacholderbeeren freut sich Kräuter Mix, Ihnen mit erstklassigen Botanicals zu Diensten zu sein.

Herzlichst

Bernhard Mix

Strategisches Produktmanagement
Wacholder-Experte bei Kräuter Mix



Gin MIX takes you on a sensory adventure that goes far beyond the botanicals listed as examples. The scope of herbs, fruit, roots and blossoms, including organic products, is defined by product-specific refining of raw materials from significant cultivation and collection areas. That is the basis for our exclusive range of premium natural ingredients for gin distillation.

Our value proposition is rooted in quality derived from competence and safety as a philosophy. We realise this proposition in the following characteristics: gentle product processing, safe storage for short and long-term supply contracts, a consistently sustainable customer focus and service culture.

The right Mix for your gin – as the leading juniper specialist, Kräuter Mix is delighted to serve you with first-class botanicals.

Kindest regards,

Bernhard Mix

Strategic Product Management
Juniper expert at Kräuter Mix

DATEN & FAKTEN facts & figures

Zertifikate:

FSSC (Food Safety System Certification) 22000
GMP (Gute Herstellungspraxis) | GMP+ B1
Koscher
EG-Öko BCS | NOP
EMAS (Eco-Management & Audit Scheme)
SMETA 4 Pillars Audit
(Sedex Members Ethical Trade Audit)

Labor | Analysespektrum:

instrumentell, physikalisch-chemisch, sensorisch

Vorratsschutz: PH₃, CO₂

Lagerfläche: 50.000 m²

Lagervolumen: 300.000 m³

Produktion:

validierte Produktionsanlagen
HACCP- und Hygienemanagement

Certificates:

FSSC (Food Safety System Certification) 22000
GMP (Good Manufacturing Practice) | GMP+ B1
Kosher
EC OEKO (Organic) BCS | NOP
EMAS (Eco-Management & Audit Scheme)
SMETA 4 Pillars Audit
(Sedex Members Ethical Trade Audit)

Laboratory | Scope of Analysis:

instrumental, physico-chemico, sensorial

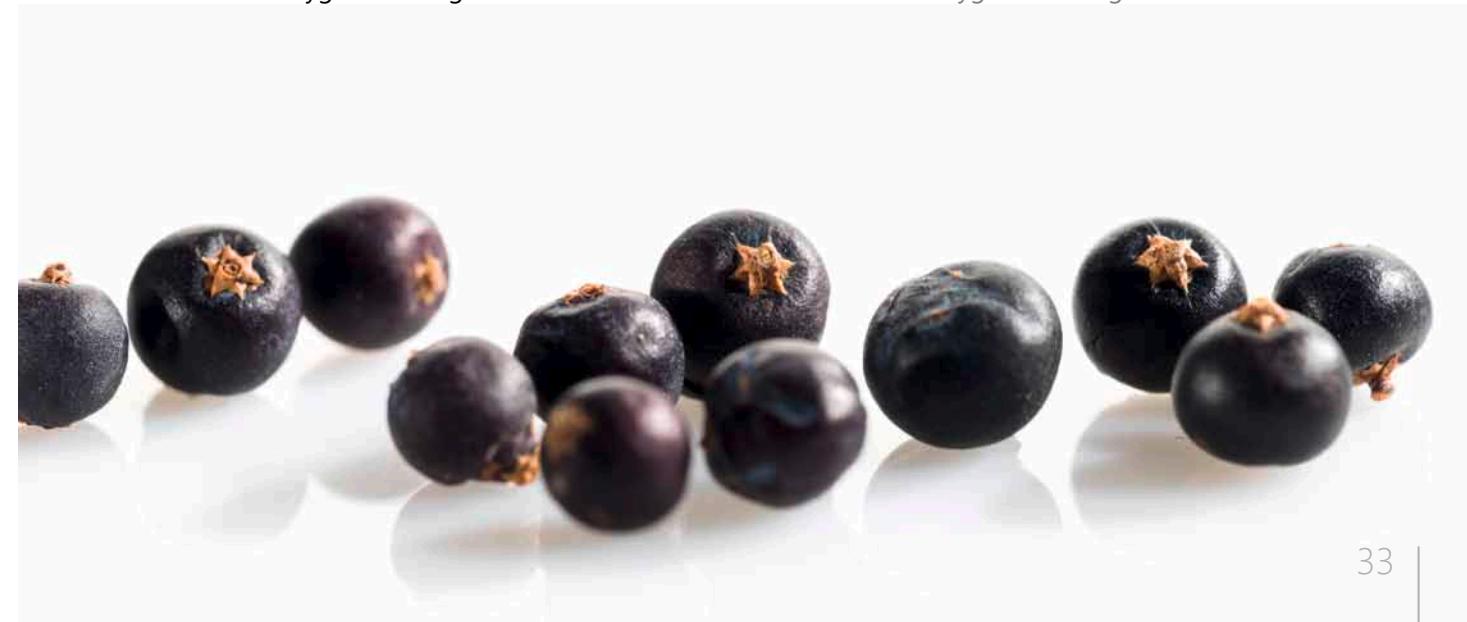
Stock protection: PH₃, CO₂

Storage space: 50,000 m²

Storage volume: 300,000 m³

Production:

validated processing units
HACCP- and hygiene management



Für Sie vor Ort
for you in action

