Nº	Название	Состав	Количество	Маркировка
19	Пименто Настойка	Душистый перец горошек Спирт 50%	10г 200 мл	Питач или наклейка
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	200 мл	Перебить в кофемолке перец в пудру и залить спиртом. Завакуумировать на 5 дней, профильтровать.		1 год

Nº	Название	Состав	Количество	Маркировка	
	Корица Настойка	Корица Цейлонская	10г	Питач или	
20		Спирт 50%	200 мл	наклейка	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения	
	200 мл	Перебить в кофемолке корицу в пудру и залить спиртом. Завакуумировать на 5 дней, профильтровать.		1 год	

Nº	Название	Состав	Количество	Маркировка
21	Апельсин Биттер	Цедра Апельсина свежая	3 апельсина	
		Цедра Апельсина Сушеная	32 г	
		Гвоздика	4 шт	
		Кориандр	1∖4 ч.л.	Наклейка
		Женьшень	4г	13% Brix
		Душистый перец	8шт	
		Спирт 50%	475	
		Вода для жмыха	236	
		Сахарный сироп 2:1 В КОНЦЕ	20 мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	450мл	Завакуумировать на 4 дня все кроме ВОДЫ!!!, процедить через кофе фильтр. Жмых прокипятить 2 мин с водой и завакуумировать на 4 дня, процедить через кофе фильтр и смешать с алкогольной частью, процедить через воронку Бюхнера .Добавить сахарный сироп.		1год

Nº	Название	Состав	Количество	Маркировка	
22	Кардамон Биттер	Кардамон	25г (не чищенный)		
		Цедра Лимона	1 пилл свеж	- Наклейка	
		Душистый перец	3 шт		
		Гвоздика	3 шт		
		Caxap	15 г	-	
		Лавровый Лист	1		
		Спирт 50%	250мл		
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения	
	200мл	Очистить зерна кардамона, смешать все и завакуумировать на 6 дней. Процедить через воронку Бюхнера.		1 год	