



SWISS
MOUNTAIN
SPRING

THE TASTE
OF SPECIAL

*Dedicated to leading
bars & restaurants worldwide*

PREMIUM

TONIC WATER & LEMONADES



DIE GESCHICHTE

2014 begann Michael Schneider an seiner Vision zu arbeiten, ein Tonic Water zu entwickeln, welches nicht zu süß und zu aromatisch ist. Es musste vollumfänglich natürlich sein und nur mit besten Ingredienzen hergestellt werden. Die Kohlensäure müsste fein eingebunden sein und die Komposition sollte keinesfalls die feinen Aromen der Premium-Gin-Marken überlagern. Im Gegenteil, das Tonic Water sollte die Entfaltung der Aromen feiner Spirituosen unterstützen. Schlussendlich sollte das Tonic Water aber auch «pur» getrunken Genuss bereiten.

Wir lernten viel, und bald war die Erkenntnis da, dass die Zusammensetzung des Wassers einen grossen Einfluss auf das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten hat. Das hatten wir bislang unterschätzt. Im Januar 2016 durften wir die ersten Tonic Water unter dem Namen Swiss Mountain Spring vorstellen.

THE STORY

In 2014 Michael Schneider began working on his vision of developing a tonic water that is neither too sweet nor too aromatic. It had to be completely natural and produced with the best ingredients only. The carbonic acid needed to be subtly blended in and it was important that the composition did not overpower the fine aromas of premium gin brands. On the contrary, the tonic water was to help the aromas of fine spirits come to the fore. Finally, the tonic water was also to be full of enough flavour to taste great on its own.

We learned a lot and soon came to the realisation that the composition of the water had a major impact on the interplay between the different components. We had underestimated that until then. In January 2016, we presented our first tonic water named Swiss Mountain Spring.

L'HISTOIRE

C'est en 2014 que Michael Schneider a entrepris de développer sa vision d'une eau tonique qui ne serait ni trop sucrée, ni trop aromatisée, entièrement naturelle et fabriquée avec les meilleurs ingrédients. Le gaz carbonique serait délicatement intégré et la composition ne devrait en aucun cas noyer les saveurs subtiles des meilleures marques de gin. L'eau tonique favoriserait au contraire le déploiement des arômes des spiritueux les plus raffinés. Pour couronner le tout, le tonic devrait également être un délice en étant consommé «pur».

Nous avons beaucoup appris et avons rapidement constaté que la composition de l'eau jouait un rôle important pour l'alliance des différents composants, un aspect que nous avons jusqu'alors sous-estimé. En janvier 2016, nous avons pu présenter les premiers tonics de la gamme baptisée Swiss Mountain Spring.

SYGAMA SA

BINNINGERSTRASSE 101 | 4123 ALLSCHWIL
PHONE: 0041 61 281 87 00
SWISSMOUNTAINSPRING.CH
INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH



— DIE GESCHICHTE DES TONIC WATER —

Tonic Water ist ein Erfrischungsgetränk mit viel Kohlensäure. Es beinhaltet Chinin, das aus der Rinde des Chinarindenbaumes gewonnen wird. Dadurch entstehen der bittere Geschmack und Abgang. Chinin blickt auf eine lange, mythenumrankte Geschichte zurück. Die Völker Südamerikas wussten schon lange um die Heilkraft der Rinde, aber erst die europäischen Eroberer machten daraus Medizin gegen Malaria. Ein spanischer Soldat soll bei einem Malariaanfall in ein Wasserloch gefallen sein, welches von Chinarindenbäumen umgeben war, und sei daraufhin wieder gesund geworden.

Geschichtlich kann das nicht belegt werden. Gewiss ist aber, dass bis in das letzte Jahrhundert Chinin das einzige wirksame Mittel gegen Malaria war. Im Jahre 1858 liess sich der Londoner Erasmus Bond erstmals ein Tonic Water vermischen und patentieren. Eine Legende besagt, dass britische Seefahrer gerne Gin mit Tonic Water vermischten und daraus der heute beliebte Longdrink «Gin & Tonic» entstand.

— A TONIC WATERSTORY —

Tonic water is a well-carbonated refreshing drink. It contains quinine which is extracted from the bark of the cinchona tree. This produces the bitter taste and the aftertaste. Quinine has a long, legendary history. The indigenous peoples of South America had known about the healing powers of the bark for a long time but it wasn't until the European conquerors arrived that it was made into a medicine to fight malaria.

During a fit of malaria a Spanish soldier is said to have fallen into a waterhole surrounded by cinchona trees and then recovered.

There is no historical proof of this. It is certain, however, that quinine was the only effective medicine against malaria well into the last century. In 1858 the Londoner Erasmus Bond had a tonic water mixed and patented for the first time. A legend says that British sailors liked to mix gin with tonic water and that's how today's popular gin & tonic was born.

— UNE HISTOIRE DU TONIC —

L'eau tonique est une boisson rafraîchissante très pétillante. Elle contient de la quinine, une substance issue de l'écorce du quinquina, d'où son goût et sa fin de bouche légèrement amère. La quinine a une longue histoire empreinte de mythologie. Les peuples d'Amérique du Sud connaissaient depuis longtemps la vertu curative de cette écorce que les conquérants européens ont ensuite utilisée pour traiter la malaria.

Lors d'une crise de malaria, un soldat espagnol serait tombé dans un point d'eau entouré de quinquinas, une mésaventure qui l'aurait guéri de cette maladie.

Aucune preuve ne vient corroborer cette histoire. Il est toutefois indéniable que jusqu'au siècle dernier, la quinine était le seul remède efficace contre la malaria. En 1858, le Londonien Erasmus Bond se prépare pour la première fois un tonic qu'il fait ensuite breveter. Selon la légende, le navigateur britannique aimait mélanger du gin et de l'eau tonique et c'est ainsi qu'est née la boisson «Gin & Tonic» aujourd'hui très appréciée.



— DIE QUELLE —

Swiss Mountain Spring basiert auf dem unbehandelten Bergquellwasser der Schweizer Allegra-Quelle aus Graubünden. Das Mineralwasser der Quelle wird auf natürliche Weise in tiefen Lehmschichten gestaut und braucht Jahrzehnte, um durch die Gesteinsschichten bis zum Quellaustritt zu fließen. Seine Qualität ist geprägt von der Zeit und Geduld, welchen es bedarf, bis es von der Natur frisch und klar zum Trank freigegeben wird. Es wird in seiner natürlichen Beschaffenheit, unbehandelt, mit dem natürlichen Chinin sowie den Ölen und Essenzen zu einem harmonischen Geschmackserlebnis vereint. Durch seine dezente Magnesium-Note ist es leicht verdaulich. Der niedrige Gehalt an Natriumchlorid und sein natürlicher Sauerstoff sind wesentlich für den menschlichen Organismus, und sein hoher Kalzium-Anteil unterstützt unsere Gesundheit. Die spezielle Mineralität dieses einzigartigen Quellwassers unterstützt geheimnisvoll die Entfaltung feiner Aromen.

— THE SOURCE OF SINGULARITY —

Swiss Mountain Spring is based on untreated mountain spring water from the Swiss Allegra spring in Grisons. The mineral water from this spring is naturally stored in loam layers deep in the ground and needs decades before it flows through the rock strata to the surface. Its quality is characterised by time and patience which it needs until nature releases it fresh and clear for drinking. In its natural state it is blended untreated with natural quinine as well as oils and essences to produce a harmonious taste. Through the subtle dash of magnesium, it is easily digestible. The low content of sodium chloride and the natural oxygen are essential for the human organism and the high level of calcium is conducive to our health. The special minerals of this unique spring water mysteriously help its delicious aromas to unfold.

— LA SOURCE DE LA SINGULARITÉ —

L'eau tonique Swiss Mountain Spring est élaborée à partir d'une eau de source de montagne non traitée, issue de la source suisse Allegra qui se trouve dans les Grisons. L'eau minérale de la source est naturellement retenue dans de profondes couches d'argile et il lui faut plusieurs décennies pour se frayer un passage à travers les couches rocheuses avant d'émerger à l'air libre. Elle doit sa qualité au temps et à la patience qu'il a fallu à la nature avant que cette eau puisse jaillir de la source, fraîche et pure, prête à être bue. Combinée avec de la quinine naturelle, différentes huiles et essences, la qualité naturelle de l'eau non traitée confère à la boisson une harmonie de saveurs extraordinaire. Sa pointe de magnésium la rend très digeste. Son faible taux de chlorure de sodium et son gaz carbonique naturel sont essentiels pour l'organisme et son taux élevé de calcium est excellent pour la santé. La teneur spéciale en minéraux de cette eau de source exceptionnelle favorise mystérieusement le déploiement des arômes les plus délicats.

ENTDECKEN SIE DIE WIRKUNG NATÜRLICHER MINERALIEN IN TONIC WATER UND LIMONADEN

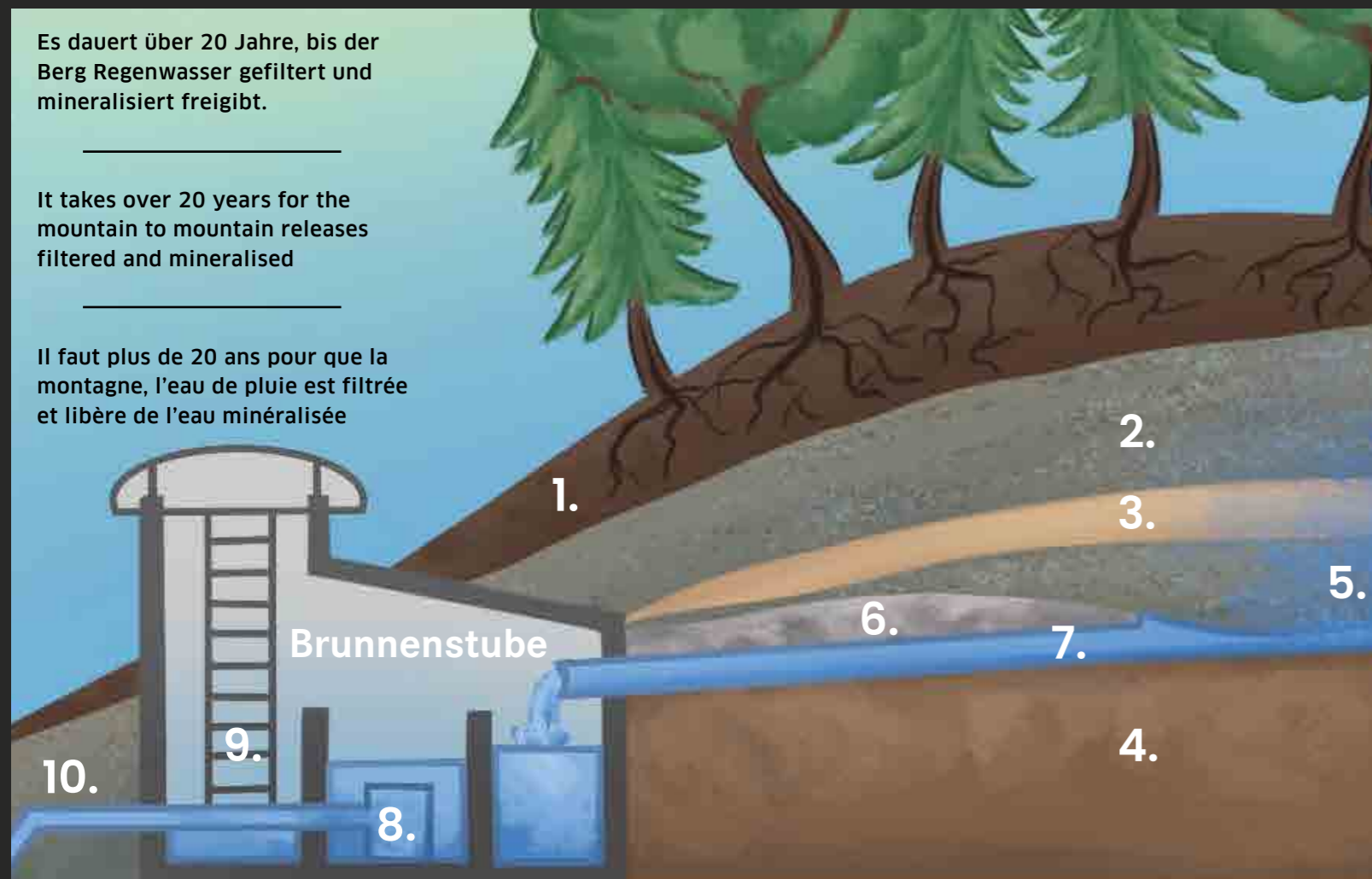
DISCOVER THE EFFECT OF NATURAL MINERALS IN TONIC WATER AND LEMONADES

DÉCOUVREZ LES EFFETS DES MINÉRAUX NATURELS DANS LES EAUX TONIQUES ET LES SODAS

Es dauert über 20 Jahre, bis der Berg Regenwasser gefiltert und mineralisiert freigibt.

It takes over 20 years for the mountain to mountain releases filtered and mineralised

Il faut plus de 20 ans pour que la montagne, l'eau de pluie est filtrée et libère de l'eau minéralisée



- | | | |
|---------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 Humus | 1 humus | 1 humus |
| 2 Kies und Sand | 2 gravel and sand | 2 graviers et sable |
| 3 Sand | 3 sand | 3 sable |
| 4 Ton oder Stein | 4 clay or rock | 4 argile ou roche |
| 5 Wasser | 5 water | 5 eau |
| 6 Lagen Steine | 6 layer of stones | 6 couches de pierres |
| 7 Sickerrohr | 7 seepage pipe | 7 tuyaux d'infiltration |
| 8 Sieb | 8 sieve | 8 tamis |
| 9 Leiter | 9 ladder | 9 échelle |
| 10 Reservoireinlass | 10 reservoir inlet | 10 entrée du réservoir |

KENNEN SIE DIE BESTANDTEILE DES BERGQUELLWASSERS UND DEREN WIRKUNG?

Mineralien wie...

Calcium	Für den Knochenaufbau und die Zähne werden 1000mg pro Tag benötigt
Magnesium	Stoffwechselbedarf / Tag 350mg
Kalium	Zellen, Nerven, Muskeln benötigen / Tag 4000mg
Natrium	Wasserhaushalt im Körper, Blutdruckbedarf/Tag 1500mg
Fluorid	Zahnbedarf / Tag 3,5mg
Eisen	Blutbildungsbedarf / Tag 12mg
z.B. Sulfat, Zink....	

DO YOU KNOW THE COMPONENTS OF MOUNTAIN SPRING WATER AND THEIR EFFECTS?

Minerals like...

Calcium	1000 mg per day is required for bone formation and teeth
Magnesium	metabolic requirement / day 350 mg
Potassium	Cells, nerves, muscles need 4000 mg / day
Sodium	Water balance in the body, blood pressure requirement / day 1500 mg
Fluoride	Dental requirement / day 3.5 mg
Iron	haematopoietic requirement / day 12 mg
e.g. sulphate, zinc....	

CONNAISSEZ-VOUS LES COMPOSANTS DE L'EAU DE SOURCE DE MONTAGNE ET LEURS EFFETS ?

Les minéraux comme...

Calcium	1000 mg par jour sont nécessaires pour la formation des os et des dents.
Magnésium	Besoin métabolique / jour 350 mg
Potassium	Les cellules, les nerfs, les muscles ont besoin / jour de 4000 mg
Sodium	équilibre hydrique dans le corps, besoins en tension artérielle / jour 1500 mg
Fluorure	Besoins dentaires / jour 3,5 mg
Fer	Besoin de formation de sang / jour 12 mg
par ex. sulfate, zinc....	

NATURAL MINERALS @ SWISS MOUNTAIN SPRING

Calcium	94.9 mg/l	Hydrogencarbonat	341 mg/l
Magnesium	22.7 mg/l	Chlorid	12.2 mg/l
Kalium	0.8 mg/l	Sulfat	42.2 mg/l
Natrium	6.9 mg/l	Nitrat	2.8mg/l

(Source Allegra Switzerland)



SODA WASSER

FRÜHER

Wasser, Natron (Hydrogencarbonat), Kohlensäure

Durch eine chemische Reaktion unterstützt Natron auf natürliche Art die Entfaltung natürlicher Aromen.

HEUTE

Jede Flasche Swiss Mountain Spring wird mit mineralischem Schweizer Bergquellwasser hergestellt. Das darin enthaltene Natron unterstützt die Aromaentfaltung des Getränkes.

SODA WATER

IN THE PAST

Water, baking soda (hydrogen carbonate), carbonic acid

Through a chemical reaction, baking soda naturally supports the development of natural flavours.

TODAY

Each bottle of Swiss Mountain Spring is made with mineralised Swiss mountain spring water. The sodium bicarbonate it contains supports the flavour development of the drink.

EAU GAZEUSE

ANCIENNEMENT

Eau, bicarbonate de soude (hydrogénocarbonate), gaz carbonique

Grâce à une réaction chimique, le bicarbonate de soude favorise naturellement le développement d'arômes naturels.

AUJOURD'HUI

Chaque bouteille de Swiss Mountain Spring est fabriquée avec de l'eau de source minérale de montagne suisse. Le bicarbonate de soude qu'elle contient favorise le développement des arômes de la boisson.



— DIE MANUFAKTUR —

Wir vereinen unbehandeltes Bergquellwasser mit all seinen Mineralien und Elementen mit natürlichsten Essenzen und Chinin. Der Prozess der Herstellung verlangt Planung, viel Feingespür und aufwendige Kontrollmechanismen. Wir überwachen vor Ort selbst jeden Arbeitsschritt der Herstellung. Dazu steht uns unsere eigene moderne Produktions- und Abfüllanlage in Allschwil bei Basel zur Verfügung.

— MANUFACTURING —

We combine untreated mountain spring water including all its minerals and elements with the most natural essences and quinine. The production process requires planning, a deft touch and complex control mechanisms. We monitor each step in the production process ourselves on site. To do so, we maintain our own modern production and filling plant in Allschwil near Basel.

— FABRICATION —

L'eau de source non traitée, avec tous ses minéraux et éléments, est combinée avec des essences et de la quinine naturelle. Le processus de fabrication requiert une bonne planification, beaucoup de doigté et des mécanismes de contrôle sophistiqués. Nous supervisons nous-mêmes sur site chaque étape de fabrication. Nous disposons à cet effet de notre propre installation ultramoderne de production et d'embouteillage à Allschwil, près de Bâle.

— DIE PARTNERSCHAFT —

Wir verfolgen ausschliesslich langfristige Ziele und stellen uns in den Dienst unserer Kunden. Unsere mit Leidenschaft gefertigten Produkte dienen anspruchsvollen Bar-, Restaurant- und Hotelbetrieben. Wir verstehen den Markt global und bieten Swiss Mountain Spring weltweit an. Unsere Partner unterstützen wir durch Training und Schulungen. Führende Bars, Restaurants und Hotels vertrauen uns weltweit. Wir werden das uns geschenkte Vertrauen mit höchster Qualität und der Entwicklung neuer zeitgemässer «Mixer» rechtfertigen.

— PARTNERSHIP —

We pursue only long-term objectives and place ourselves at our customers' service. Our products made with passion serve discerning bar, restaurant and hotel businesses. We see the market as being global and offer Swiss Mountain Spring worldwide. We provide training to support our partners. Leading bars, restaurants and hotels around the world trust us. We will do justice to the trust placed in us at the highest quality and by developing new contemporary cocktails.

— PARTENARIAT —

Nous visons exclusivement des objectifs à long terme et sommes au service de nos clients. Nos produits fabriqués avec passion sont servis dans des bars, restaurants et hôtels réputés. Nous avons une approche globale du marché et proposons Swiss Mountain Spring dans le monde entier. Nous soutenons nos partenaires par des sessions d'information et de formation. Des bars, restaurants et hôtels de premier plan nous font confiance dans le monde entier. Nous serons à la hauteur de leur confiance en offrant une qualité irréprochable et en développant de nouveaux «mixers» dans l'air du temps.

— WISSENSAUSTAUSCH —

Jährlich investieren wir in die praxisorientierte Fortbildung von Barfachkräften weltweit. Mit der Unterstützung international führender Mixologinnen und Mixologen organisieren wir regionale Bar Workshops und fördern die Vermittlung neuer Ideen, Trends und Anwendungen wie auch den Ausbau persönlicher Kontakte unter den Barkeepern.

— KNOWLEDGE EXCHANGE —

Every year we invest in the advanced practical training of specialist bar staff worldwide. With the support of internationally leading mixologists, we organise regional bar workshops, thus facilitating the transfer of new ideas, trends and uses and the development of personal contacts among barkeepers.

— ÉCHANGE DE CONNAISSANCES —

Nous investissons chaque année dans la formation continue axée sur la pratique des barmen dans le monde entier. Avec la contribution de mixologues de classe internationale, nous organisons des «bar workshops» régionaux et veillons à promouvoir de nouvelles idées, tendances et créations tout en favorisant le développement de contacts personnels entre les barmen.



Behind the scenes

ANDREAS CAMINADA, 3*** MICHELIN CHEF



ANDREAS CAMINADA

Andreas Caminada gehört zu den innovativsten Küchenchefs der Schweiz. Mit feinem Gespür für besondere kulinarische Erlebnisse führt er das Schloss Schauenstein in Fürstenu, welches mit 3 Michelin-Sternen sowie 19 Gault-Millau-Punkten nicht nur Mitglied der illustren Les Grandes Table du Monde ist, sondern seit vielen Jahren auch zu den «World's 50 Best Restaurants» zählt. Mit zeitgemässen Konzepten wie der Sharing Experience in seinen IGNIV Restaurants sorgt der Bündner auch in Zürich, Bad Ragaz, St. Moritz und Bangkok für Furore. Sein Küchenstil ist dabei geprägt von einem Faible für naturbelassene Zutaten wie wildem Sanddorn aus seiner Heimat. Diese Passion für das Ursprüngliche schmeckt man im neuen «Alpine Bitter», den Andreas Caminada gemeinsam mit Michael Schneider von Swiss Mountain Spring kreiert hat.



ALPINE BITTER ALKOHOLFREIER APERITIF!

(mit wenig Zucker)

Unser alkoholfreier Aperitif, der zum puren Geniessen oder gemixt mit spannenden Spirituosen einlädt. Als Basis dient das frische, natürlich mineralisierte Bergquellwasser der Allegra-Quelle in Graubünden vereint mit der Frische und Tiefe von Sanddorn und der Würze von Salbei und Lorbeer. Die präsenre angenehme Bitterkeit bekommt unser «Alpine Bitter» von Bitterorange, Enzian und Zitronenmelisse.

Our non-alcoholic aperitif that invites you to enjoy it on its own or mixed with exciting spirits. It is based on fresh, naturally mineralized mountain spring water from the Allegra spring in Graubünden, combined with the freshness and depth of sea buckthorn and the spice of sage and bay leaf. Our «Alpine Bitter» gets its pleasant bitterness from bitter orange, gentian and lemon balm.

Notre apéritif sans alcool, qui vous invite à le déguster pur ou mélangé à des alcools excitants. La base est l'eau de source de montagne fraîche et naturellement minéralisée de la source Allegra dans les Grisons combinée à la fraîcheur et à la profondeur de l'argousier et à la saveur de la sauge et du laurier. Notre «Alpine Bitter» tire son agréable amertume de l'orange amère, de la gentiane et de la mélisse.



PEPPERED CHERRY LEMONADE

Mit unserer Peppered Cherry Lemonade erwartet Sie ein wahrhaft fruchtiges Erlebnis, welches geprägt ist von dunkler-fruchtiger Kirsche und harmonisch ausbalanciert mit der frische und Säure der Limette. Abgerundet wird die Frucht und Säure von der angenehmen Note des Pfeffer. Durch die Mineralität des Wassers der Allegra Quelle können sich alle Nuancen wunderbar entfalten. Ob pur ein Genuss aber auch sehr spannend mit Mezcal oder Whisky.

With our Peppered Cherry Lemonade, you can expect a truly fruity experience, characterized by dark, fruity cherries and harmoniously balanced with the freshness and acidity of lime. The fruit and acidity are rounded off by the pleasant note of pepper. The minerality of the water from the Allegra spring allows all the nuances to unfold wonderfully. A pleasure on its own but also very exciting with mezcal or whisky.

Avec notre Peppered Cherry Lemonade, c'est une véritable expérience fruitée qui vous attend, marquée par la cerise noire et fruitée et harmonieusement équilibrée par la fraîcheur et l'acidité du citron vert. Le fruit et l'acidité sont complétés par une note agréable de poivre. La minéralité de l'eau de la source Allegra permet à toutes les nuances de se développer merveilleusement. Un délice pur, mais aussi très excitant avec du mezcal ou du whisky.



CLASSIC

Die pure Harmonie: mit natürlichem Aroma von besten Zitronen sowie mit hochwertigem Chinin natürlichen Ursprungs aus Indien und Indonesien.

Pure and perfect: with natural zest from the best Sicilian lemons and high-quality quinine that was naturally harvested in India and Indonesia.

Pureté et perfection: à l'arôme naturel de citron extrait des meilleurs citrons siciliens et à la quinine d'origine naturelle de qualité supérieure en provenance d'Inde et d'Indonésie.



DRY

Der trockene und kräftige Begleiter Ihres Premium Gin. Der geringe Zuckergehalt ermöglicht einen puristischen und kräftigen Gin & Tonic, unterstützt von den Nuancen vom Lorbeerblatt und Wermutkraut. Das beigefügte Meersalz unterstützt wunderbar die Aromatik des Tonic Water und natürlich auch die Ihres Lieblings-Gin.

The dry and zesty accompaniment to your premium gin. The low sugar content enables a purist and strong gin & tonic with a hint of bay leaf and wormwood. The sea salt added ideally complements the aroma of the tonic water and naturally also that of your favourite gin.

Le compagnon sec et robuste de votre gin premium. La faible teneur en sucre garantit un Gin & Tonic authentique et vigoureux, dont le caractère est subtilement renforcé par les nuances de la feuille de laurier et de l'absinthe. L'ajout de sel marin complète à merveille les arômes du tonic et bien entendu ceux de votre gin préféré.



TASTE OF ASIA

Gewürze aus der asiatischen Küche begegnen uns nicht nur im Essen immer häufiger, auch in Getränken werden sie immer beliebter. Das ist auch bei unserem Taste of Asia Tonic Water der Fall. Wir kombinieren die einzigartige Mineralität der Allegra-Quelle mit den schönen erdigen Noten des Ingwers, der öligen Eleganz des Zitronengrases und runden das Ganze mit den aufregend fruchtigen Noten von Chili ab.

It's not just in our food that we are increasingly encountering spices from Asian cuisine, they are also becoming more and more popular in drinks. This is also the case in our Taste of Asia tonic water. We combine the unique minerality of the Allegra spring with the beautiful earthy notes of ginger, the oily elegance of lemongrass and round it off with the exciting fruity notes of chili.

Ce n'est pas seulement dans notre alimentation que nous rencontrons de plus en plus d'épices issues de la cuisine asiatique, elles sont également de plus en plus populaires dans les boissons. C'est également le cas dans notre eau tonique Taste of Asia. Nous combinons la minéralité unique de la source Allegra avec les belles notes terreuses du gingembre, l'élégance huileuse de la citronnelle et complétons le tout avec les notes fruitées excitantes du piment.



PROVENCALE

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Gärten der Provence. Eine wunderschöne Balance von Rosmarin, Thymian und Basilikum vereint mit dem Bergquellwasser der Allegra Quelle. Ob pur, schön bekömmlich, oder gemixt mit Ihrer Lieblings-Spirituose, erwartet Sie ein schön würziges Tonic Water mit einer angenehmen süsse.

Join us on a journey to the gardens of Provence. A wonderful balance of rosemary, thyme and basil combined with the mountain spring water from the Allegra spring. Whether pure, beautifully digestible, or mixed with your favorite spirit, you can expect a beautifully spicy tonic water with a pleasant sweetness.

Rejoignez-nous pour un voyage dans les jardins de Provence. Un bel équilibre de romarin, de thym et de basilic associé à l'eau de source de montagne d'Allegra. Que ce soit pure, bien digeste, ou mélangée à votre spiritueux préféré, une eau tonique joliment épicée et agréablement sucrée vous attend.



GINGER BEER

Unser Premium Ginger Beer erreicht die perfekte Harmonie mit unserem Allegra-Bergquellwasser und schmeckt wahrhaft natürlich durch sein alkoholfreies Fermentat mit Gerstenmalz und Ingwer aus Indonesien und Nigeria. Durch seine angenehme, präsenzte Schärfe weiss es pur, aber auch wunderbar in Kombination Ihrer Lieblings-spirituose zu überzeugen.

Our Premium Ginger Beer is perfectly balanced thanks to our Allegra mountain spring water and tastes truly natural thanks to the alcohol-free fermenting process with barley malt and ginger from Indonesia and Nigeria. Thanks to its delightfully bold spiciness, it is delicious on its own or together with your favourite spirit.

Notre Premium Ginger Beer est parfaitement équilibrée grâce à l'eau minérale naturelle de la source Allegra. C'est un processus de fermentation sans alcool à base de malt d'orge et de gingembre d'Indonésie et du Nigéria qui lui confère son goût totalement naturel. Avec son arôme épicé très présent et agréable, elle est aussi délicieuse pure qu'alliée à vos spiritueux préférés.



GINGER ALE

Ingwer ist schon lange bekannt als Gewürz und als Heilpflanze. Unser Ginger Ale besticht mit seiner schönen natürlichen Farbe und vereint Karamellsirup mit erfrischendem Zitronensaftkonzentrat und den herrlichen ätherischen Ölen von Ingwer aus Nigeria. Wahrlich ein Premium Ginger Ale!

Ginger has been used as in food and beverages and as a medicinal plant for centuries. Our Ginger Ale has an attractive natural colour and combines caramel syrup with a refreshinglemon juice concentrate andflavourful ginger essential oil made using ginger from Nigeria. Truly a premium Ginger Ale!

Le gingembre est utilisé depuis longtemps comme épice et plante médicinale. Notre Ginger Ale possède une belle couleur naturelle. Il associe à merveille la douceur du sirop de caramel à la fraîcheur du jus de citron concentré et à la saveur de l'huile essentielle de gingembre du Nigeria. Un Ginger Ale vraiment exceptionnel!



BITTER LEMON

Auf Basis unseres Bergquellwassers der Allegra-Quelle ergänzt mit erfrischendem Zitronensaft- und Zitronenfruchtkonzentrat aus Italien und Spanien und Chinin aus Indien und Indonesien entsteht ein Bitter Lemon mit ausgewogener Harmonie von Frische und Bitterkeit. Ob pur oder als Veredelung Ihres Getränkes immer ein Genuss!

With our mountain spring water from the Allegra spring, together with refreshing lemon juice and lemon concentrate from Italy and Spain and quinine from India and Indonesia, we have created a Bitter Lemon with a balanced harmony of fresh and bitter flavours. Enjoy it pure or as the perfect complement to your favourite drink!

De l'eau minérale naturelle de la source Allegra alliée à du jus de citron concentré et de la pulpe de citron d'Italie et d'Espagne et de la quinine d'Inde et d'Indonésie. Le résultat: un Bitter Lemon présentant un parfait équilibre entre fraîcheur et amertume. À savourer pur ou avec votre boisson préférée!



SODA WATER

Klar und erfrischend ist unser Soda Water basierend auf dem Bergquellwasser der Allegra-Quelle Graubünden. Es überzeugt besonders durch seine schöne präsenzte Kohlensäure.

Our soda water based on the mountain spring water of the Allegra spring in Grisons is clear and refreshing. The distinct taste of the carbonic acid is particularly pleasing.

Claire et rafraîchissante, notre eau gazeuse est fabriquée avec l'eau issue de la source de montagne Allegra, située dans les Grisons. Sa note agréablement pétillante est particulièrement convaincante.



CLASSIC TONIC WATER «ZERO»

Ein wunderschönes Classic Tonic Water mit perfekter Balance von Süsse, Säure, Bitterkeit und ohne Zucker. Wir verzichten ebenso auf Aspartam als Zuckerersatz.

Auch ohne Zucker ein typisches Swiss Mountain Spring Tonic Water!

A wonderful classic tonic water with the perfect balance of sweet, acid and bitter and no sugar. We don't use aspartame as a sugar substitute.

A typical Swiss mountain spring tonic water, even without sugar!

Magnifique Classic Tonic Water avec un équilibre parfait entre douceur, acidité et amertume, sans aucun sucre ajouté. Nous n'utilisons pas d'aspartame comme édulcorant.

Et pas de sucre non plus, pour un Tonic Water Swiss Mountain Spring typique !



RED BERRY

Was gibt es Schöneres als den Geschmack von frischen Beeren? Sofort kommen Gefühle von Sommer, Natur und Wohlbefinden zutage. Diesen Geschmack und die verbundenen Gefühle finden Sie auch sicher in unserem Swiss Mountain Spring Red Berry. Eine «zeitgemässe» Limonade mit den Noten von Himbeere, Cranberry, Thymian und Zitrone. Pur eine wahre Erfrischung und gemischt der richtige Partner für zahlreiche Spirituosen.

What could be more delicious than the flavor of fresh berries? It immediately provokes feelings of summer, nature and well-being. This flavor and these feelings is what you find in our new Swiss Mountain Spring "Red Berry". A modern soft drink with hints of raspberry, cranberry, thyme and lemon. Straight as a great refreshment and the perfect mixer for awesome drinks.

Qu'est-ce qui pourrait être plus délicieux que le goût sublime des baies fraîches? Il provoque immédiatement des mémoires d'été, de nature et de bien-être. Ce goût et ces mémoires vous trouverez dans notre nouveau Swiss Mountain Spring «Red Berry». Une limonade moderne aux notes de framboise, cranberry, thym et citron. Un rafraîchissement superbe ainsi qu'un partenaire parfait pour multiples cocktails.



MEDITERRANEAN LEMONADE

Wir veredeln das natürliche Bergquellwasser der Allegra-Quelle mit Zitronensaftkonzentrat und Zitronen-Extrakt, Birnenaroma und Noten von Thymian. Daraus entsteht eine herrlich erfrischende Limonade mit fruchtigem Körper und Erinnerungen an die Provence. Ein absoluter Purgenus!

We take natural mountain spring water from the Allegra-Spring and enhance it with lemon juice concentrate, lemon extract, pear flavouring and a note of thyme. The result is a wonderfully refreshing soft drink with a fruity body that conjures thoughts of Provence. An absolute pleasure to drink!

Nous agrémentons l'eau de la source de montagne Allegra avec du jus de citron concentré, des extraits de citron, de l'arôme de poire et des notes de thym. Il en ressort une délicieuse limonade rafraîchissante à l'arôme fruité qui rappelle la Provence. Un plaisir absolu !



SALTY GRAPEFRUIT

Das herrlich mineralisierte Bergquellwasser veredelt mit Bio-Agavendicksaft, Pink Grapefruit- und Zitronensaftkonzentrat und zum Schluss mit Meersalz abgerundet! Ein sehr fruchtiger Genuss und erst recht als Longdrink mit Tequila ein grosses Sommervergnügen!

We take quality mineral water from a mountain spring, blend it with organic agave syrup, pink grapefruit and lemon juice concentrate and then top it off with sea salt! A very fruity pleasure and the perfect summer long drink mixed with Tequila!

L'eau de source de montagne délicieusement minéralisée, agrémentée de nectar d'agave Bio, de concentré de pamplemousse rose et de citron, et pour terminer, d'une touche de sel de mer ! Un plaisir très fruité, et sous forme de longdrink avec de la tequila, un véritable délice estival !



SMOKED ORANGE

Rauchig, elegant und fruchtig sind sicher die passenden Worte für unser neues Smoked Orange Ginger Ale von Swiss Mountain Spring. Die rauchigen Aromen unterstützen die Eleganz von einem Eichenholz-Extrakt (Amerika & Frankreich) und finden die fruchtige Abrundung durch einen Pomeranzen-Extrakt (Marokko, Haiti & Uruguay). Lassen Sie sich überraschen, wie Ihnen Ihr Lieblings-Whisky mit unserem Smoked Orange Ginger Ale schmeckt.

Smoky, elegant, fruity. Words perfectly describing our new Smoked Orange Ginger Ale from Swiss Mountain Spring. The smoky aromas enhance the elegance of oak extract (America and France) and the addition of bitter orange extract (Marocco, Haiti and Uruguay) culminates in a pleasant piquant flavour. You'll be surprised how good your favourite whisky tastes when combined with our Smoked Orange Ginger Ale.

Fumé, élégant et fruité, tels sont indéniablement les attributs de notre nouveau Smoked Orange Ginger Ale de Swiss Mountain Spring. Les arômes fumés soulignent l'élégance d'un extrait de bois de chêne (Amérique & France) et se déploient sur le fond fruité d'un extrait de bigarade (Maroc, Haïti & Uruguay). Laissez-vous surprendre par la nouvelle saveur de votre whisky préféré avec notre Smoked Orange - Ginger Ale.



SOUTH BEANS

Wie modern ein Ginger Ale schmecken kann, zeigt unser neues South Beans Ginger Ale. Ergänzt mit den natürlichen Aromen von Kaffeebohnen, Kakao-destillat (Amerika, Afrika & Asien) und Tonkabohnen-Extrakt (Brasilien), steht der Geschmack Südamerikas ganz im Vordergrund. Als passender Begleiter Ihres Lieblings-Rum, aber auch für weitere Geschmackserlebnisse ganz sicher die beste Wahl.

Our new South Beans Ginger Ale shows just how modern a ginger ale can taste. Complemented by natural aromas from coffee beans, cocoa distillate (America, Africa and Asia) and tonka bean extract (Brazil), our South Beans Ginger Ale is infused with the flavour of South America. The perfect accompaniment to your favourite rum, and almost certainly the best choice for anyone exploring new taste experiences.

Notre nouveau South Beans - Ginger Ale incarne la modernité. Complété par les arômes naturels de grains de café, de distillat de cacao (Amérique, Afrique & Asie) et d'extrait de fèves tonka (Brésil), c'est toute la saveur de l'Amérique du Sud qui est au premier plan. Idéal pour accompagner votre rhum préféré et vivre d'autres expériences gustatives inédites.



HERBS & HONEY

Das wahre Schweizer Tonic Water. Als Basis dazu dient das frische, natürlich mineralisierte Bergquellwasser der Allegra Quelle in Graubünden, vereint mit Blütenhonig sowie einer Vielzahl von spannenden Kräutern. Rosmarin in Verbindung mit dem Blütenhonig unterstützt das Mundgefühl, Fichtennadel und Brennessel Extrakt verleihen eine Runde harmonische Tiefe, Bergamotte, Lavendel und Citrus bringen die passende florale Frische.

A genuinely Swiss tonic water. It is made from fresh, natural mountain spring water from the Allegra spring in the canton of Grisons, combined with blossom honey and a variety of exciting herbs. Rosemary, combined with blossom honey, produces a great feeling in the mouth, spruce needles and nettle extract provide harmonious depth, whilst bergamot, lavender and citrus introduce the right floral freshness.

Une véritable eau tonique suisse. Elle est élaborée à partir de l'eau de source de montagne fraîche et naturellement minéralisée de la source Allegra dans les Grisons, associée à du miel de fleurs et à une multitude d'herbes passionnantes. Le romarin, en combinaison avec le miel de fleurs, renforce la sensation en bouche, les extraits d'aiguilles d'épicéa et d'ortie confèrent une profondeur ronde et harmonieuse, la bergamote, la lavande et les agrumes apportent la fraîcheur florale appropriée.



HONIG IM COCKTAIL ZU ZEITEN DER PROHIBITION

Den Cocktail Bee's Knees begleiten spannende Geschichten um seine Entstehung. Entstanden zu den Zeiten der Prohibition in den USA oder zur selben Zeit im Hotel Ritz in Paris, bleibt ungeklärt. Sei es drum. Was man aber früher schon wusste ist das Honig einem Drink eine spannende Tiefe verleihen kann. Die Komponenten des Drinks erinnern natürlich sehr stark an einen Gin Sour: Gin, frischer Zitronensaft und Honig. Er wird geschüttelt und gekühlt serviert, oft mit einer Zitronenscheibe. Der Name stammt aus dem Slang der früheren Zeit und bedeutet «das Beste vom Besten».

Serviervorschläge auf www.swissmountainspring.ch

The Bee's Knees cocktail is accompanied by exciting stories about its origins. Whether it was created during Prohibition in the USA or at the same time in the Ritz Hotel in Paris remains unclear. So be it. But what was already known in the past is that honey can give a drink an exciting depth. The components of the drink are, of course, very reminiscent of a gin sour: gin, fresh lemon juice and honey. It is served shaken and chilled, often with a slice of lemon. The name comes from the slang of earlier times and means "the best of the best".

Serving suggestions at www.swissmountainspring.ch

L'invention du Bee's Knees est entourée d'histoires captivantes. On dit que ce cocktail aurait été créé pendant la prohibition américaine ou encore par le barman de l'hôtel Ritz à Paris dans les années 1920. Son origine reste incertaine. Peu importe. Ce que l'on savait par contre déjà à cette époque, c'est que le miel pouvait donner à une boisson une profondeur passionnante. Les ingrédients du Bee's Knees rappellent bien sûr fortement ceux d'un Gin Sour : gin, jus de citron frais et miel. Il est servi secoué et frais, souvent garni d'une tranche de citron. Son nom vient de l'expression familière anglaise «Bee's Knees» que l'on emploie pour désigner quelque chose d'excellent, qui surpasse les attentes.

Suggestions de service sur www.swissmountainspring.ch



CHRISTIAN HEISS

Chef de Bar Kronenhalle Zürich
kronenhalle.ch

· JONATHAN ·

3 CL 61 VERMOUTH VERDEJO WEISS
2 CL WÜRZIGER GIN (Z.B THE SEVENTH SENSE)
2 CL WILLIAMS STREULI
2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
1 CL ZUCKERSIRUP
6 BLÄTTER MINZE
SHAKEN & DOUBLE STRAIN
AUFFÜLLEN
6 CL SWISS MOUNTAIN SPRING BITTER LEMON
GARNISH: MINZE



THOMAS HUHN

Chef de Bar im Hotel Les Trois Rois Basel
lestroisrois.com

· OVER THE MOUNTAINS ·

4.5 CL WÜRZIGER GIN (Z.B THE SEVENTH SENSE)
2 CL APEROL
3 CL GRAPEFRUIT CORDIAL
1.5 CL FALERNUM (Z.B THE SEVENTH SENSE)
1.5 CL ZITRONENSAFT
AUFFÜLLEN
5 CL SWISS MOUNTAIN SPRING GINGER BEER





WOLFGANG BOGNER

Inhaber Tales Bar Zürich
tales-bar.ch

· TALES UND TONIC ·

5 CL HAYMANS OLD TOM GIN
3 CL MARIE BRIZARD MANZANITA
2 CL ROSES LIME JUICE
1 CL LIMETTE
6 BLATT FRISCHE MINZE
SHAKEN & FINESTRAIN
AUFFÜLLEN

MIT SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC TONIC WATER



MARKUS BLATTNER

Inhaber Old Crow Bar Zürich
oldcrow.ch

· BALE SUDE ·

4 CL BYRRH GRAND QUINIQUINA
1 BARLÖFFEL FERNET BRANCE
AUFFÜLLEN

SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC TONIC WATER
GARNISH: ORANGENZESTE





ROYAL MANSOUR
Marrakech



ANDREAS CAMINADA
Schloss Schauenstein/Fürstenau



HOTEL BYBLOS
St. Tropez



AMAN PULO
Philippines



HOTEL BAUR AU LAC
Zürich



HOTEL EDEN ROCK
St. Barth/Karibik



ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG
bei Köln



GSTAAD PALACE
Gstaad



«**LITTLE RED DOOR**»
Paris

AMAN RESORTS, HOTELS & RESIDENCES



THE WOODWARD HOTEL
Genève

SWISS MOUNTAIN SPRING
Sygama AG
Binnigerstrasse 101
4123 Allschwil
+41 61 281 87 00
www.swissmountainspring.ch
info@swissmountainspring.ch

PERNOD RICARD ESTONIA
Veskiposti 2
Tallinn 10138
Estonia
+372 651 2420
www.pernod-ricard.com/en/locations/estonia
prestonia@pernod-ricard.com

SEAHAGEN AB
Backhagsliden 5
518 43 Sjömarken
Sweden
+46 725 30 30 73
www.seahagen.se
info@seahagen.se

WERDENBERG INTERNATIONAL CORP.
7431 Yakal Street - San Antonio Village
Makati City
Manila
+63 2 8840-3771 to 82
werdenberg.com
wic@werdenberg.com

BARTENDER PROVIDER ST-BARTH SAS
Lieu-dit-Public
Ensemble Immobilier Coro
97133 Saint-Barthélemy
+33 (0)6 43 65 53 65
www.bartenderprovider.com
info@bartenderprovider.com

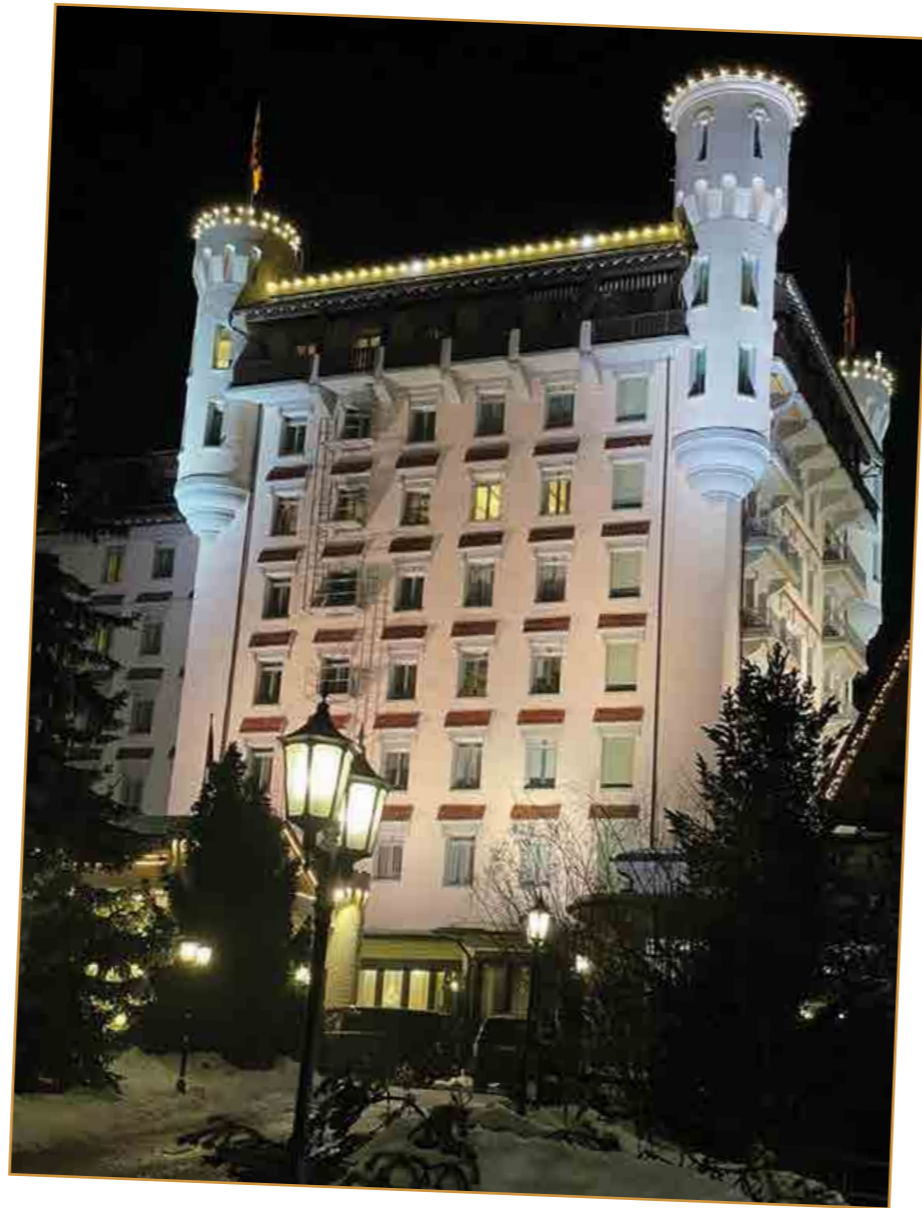
SYGAMA FRANCE SÀRL
24 avenue de Bâle
68300 Saint-Louis
France
+41 61 281 87 00
www.swissmountainspring.ch
info@sygama.ch

PREMIUM DRINKS GMBH
Wallbrunnstrasse 24
79539 Lörrach
Deutschland
+41 61 281 87 00
www.swissmountainspring.ch
info@swissmountainspring.ch

DRINKS FOR MAROC SARL
Derb Al Aaraar, 1er Etage B12
Quartier Mouazarne Ait Ourir El Haouz
Marrakech, Maroc
+212 66 412 65 07
www.drinksformaroc.com
info@drinksformaroc.com



HOTEL GSTAAD PALACE



HOTEL GSTAAD PALACE

LIGHTHOUSE OF SWISS HOTEL HISTORY



IMPRESSIONS...



IMPRESSIONS...

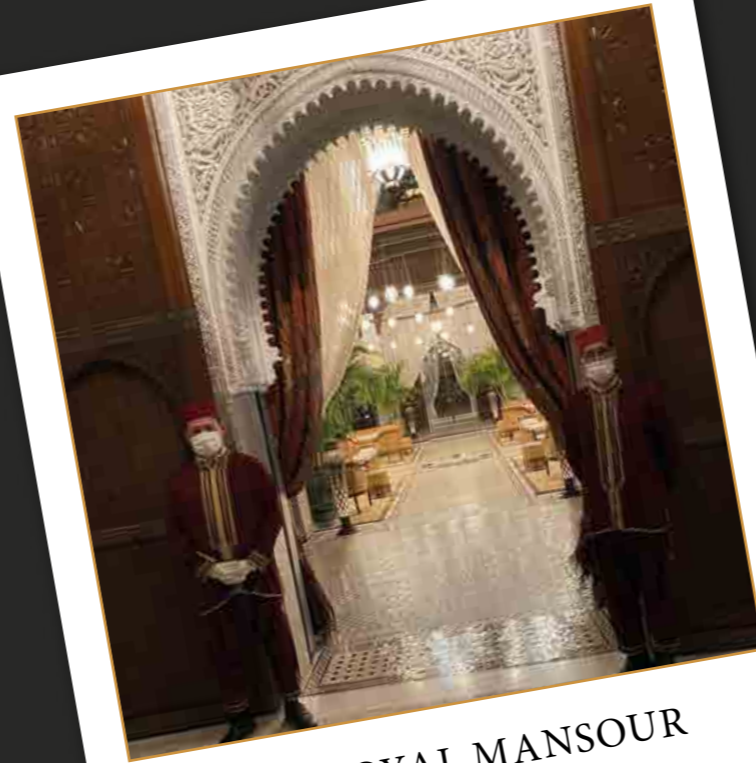


HOTEL BAUR AU LAC, ZÜRICH

...THE 5 STAR HOTEL ICON IN ZURICH
WITH A GREAT HISTORY IN FAMILY HANDS.



IMPRESSIONS...



THE ROYAL MANSOUR
MARRAKECH



IMPRESSIONS...



IMPRESSIONS...



READY FOR THE EVENT...



THE ROYAL MANSOUR, MARRAKECH
ONE OF THE BEST HOTELS IN THE WORLD FOR YEARS...



THE FOUNDERS
MICHAEL SCHNEIDER & PETER OPPLIGER



THE LITTLE RED DOOR PARIS
THE HIGHEST LEVEL OF MIXOLOGY...



THE LITTLE RED DOOR PARIS



IMPRESSIONS...



IMPRESSIONS...



TASTEFUL EXCHANGE

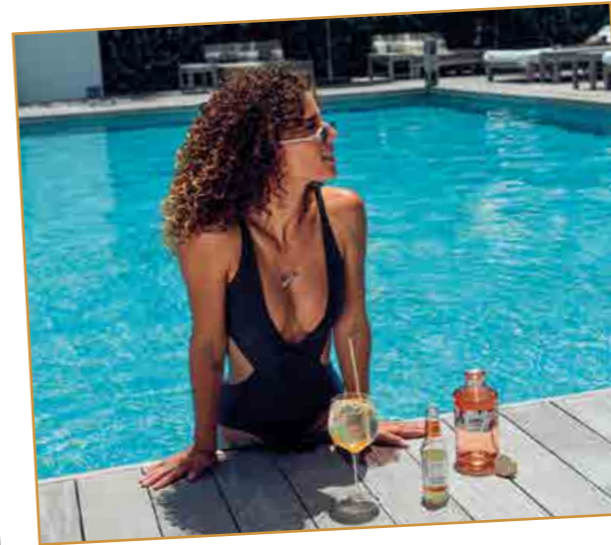
ANDREAS CAMINADA (3*** MICHELIN CHEF)
WITH MICHAEL SCHNEIDER (SWISS MOUNTAIN SPRING)



IMPRESSIONS...



ALTHOFF GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
COLOGNE COUNTRYSIDE, GERMANY



EDEN ROCK ST. BARTHS, CARIBBEAN



IMPRESSIONS...



IMPRESSIONS...



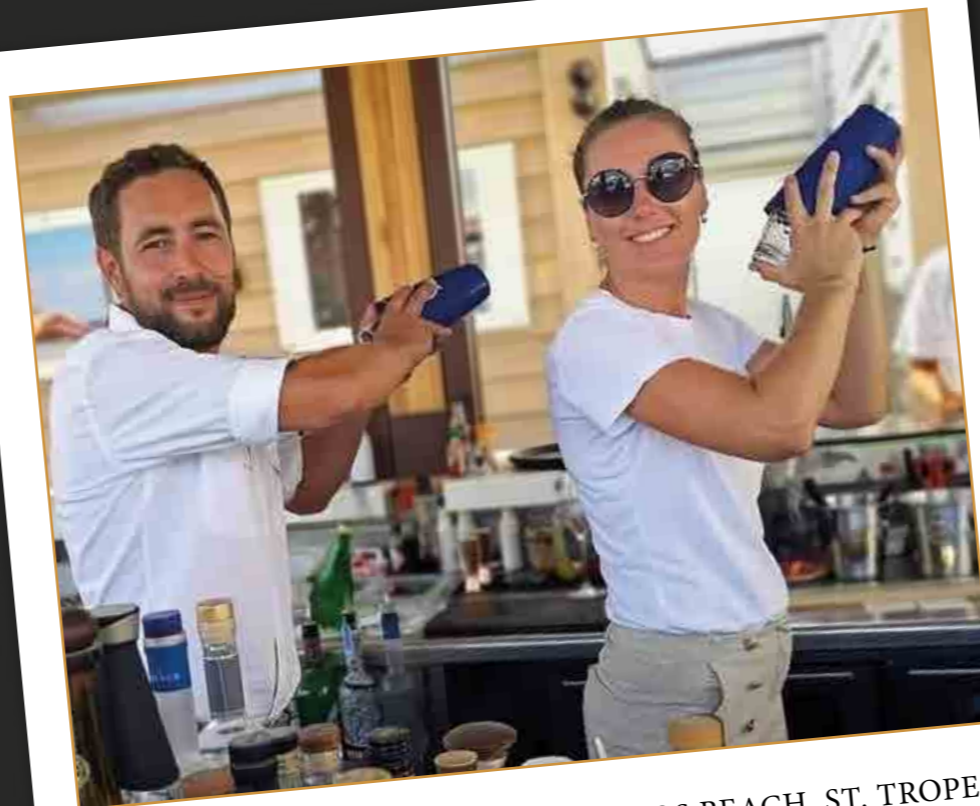
SWISS EMBASSY, PARIS!



LIFESTYLE AT EDEN ROCK
ST. BARTHS, CARIBBEAN



IMPRESSIONS...



HAPPY BAR TEAM

BYBLOS BEACH, ST. TROPEZ



HAPPINESS OF BYBLOS BEACH,
ST. TROPEZ



...DELIVERY ON THE BEACH...



WORKSHOP SAINT TROPEZ

WHAT AN AMAZING TIME TOGETHER AT THE SWISS MOUNTAIN
SPRING WORKSHOP AT «HÔTEL DE PARIS», SAINT-TROPEZ.
THANKS TO EVERYBODY WHO HELPED AND JOINED US.



ANDREA - CHEF DE BAR
AT BADRUTT'S PALACE, ST. MORITZ



JOIN OUR FAMILY

SYGAMA SA
BINNINGERSTRASSE 101 | 4123 ALLSCHWIL
PHONE: 0041 61 281 87 00
SWISSMOUNTAINSPRING.CH
INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH



PREMIUM

TONIC WATER & LEMONADES

SWISSMOUNTAINSPRING.CH | INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH

