

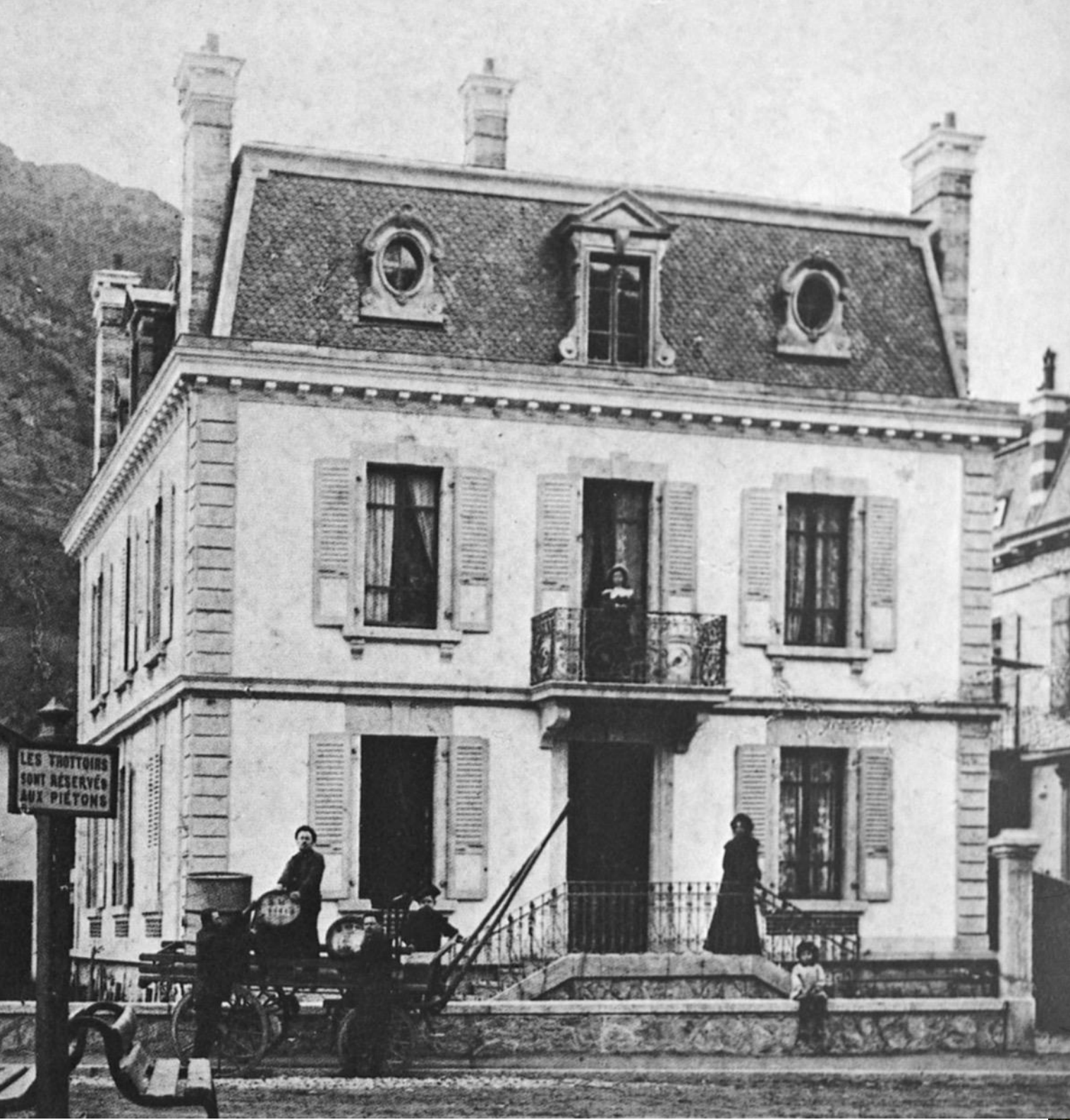


MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY





## DIE DISTILLERIE LOUIS MORAND & CIE SA DIE ÜBER 130-JÄHRIGE GESCHICHTE EINES FAMILIENUNTERNEHMENS

Seit ihrer Gründung 1889 ist die Distillerie Morand lokal stark verankert. Enge Verbundenheit mit dem Terroir, Savoir-faire und beständiges Streben nach Qualität sind nur einige der Elemente, die dem Familienunternehmen erlaubt haben, über Generationen hinweg so erfolgreich zu bleiben und sich dabei neuen Konsumgewohnheiten anzupassen, speziell was den Genuss von Alkohol anbelangt.

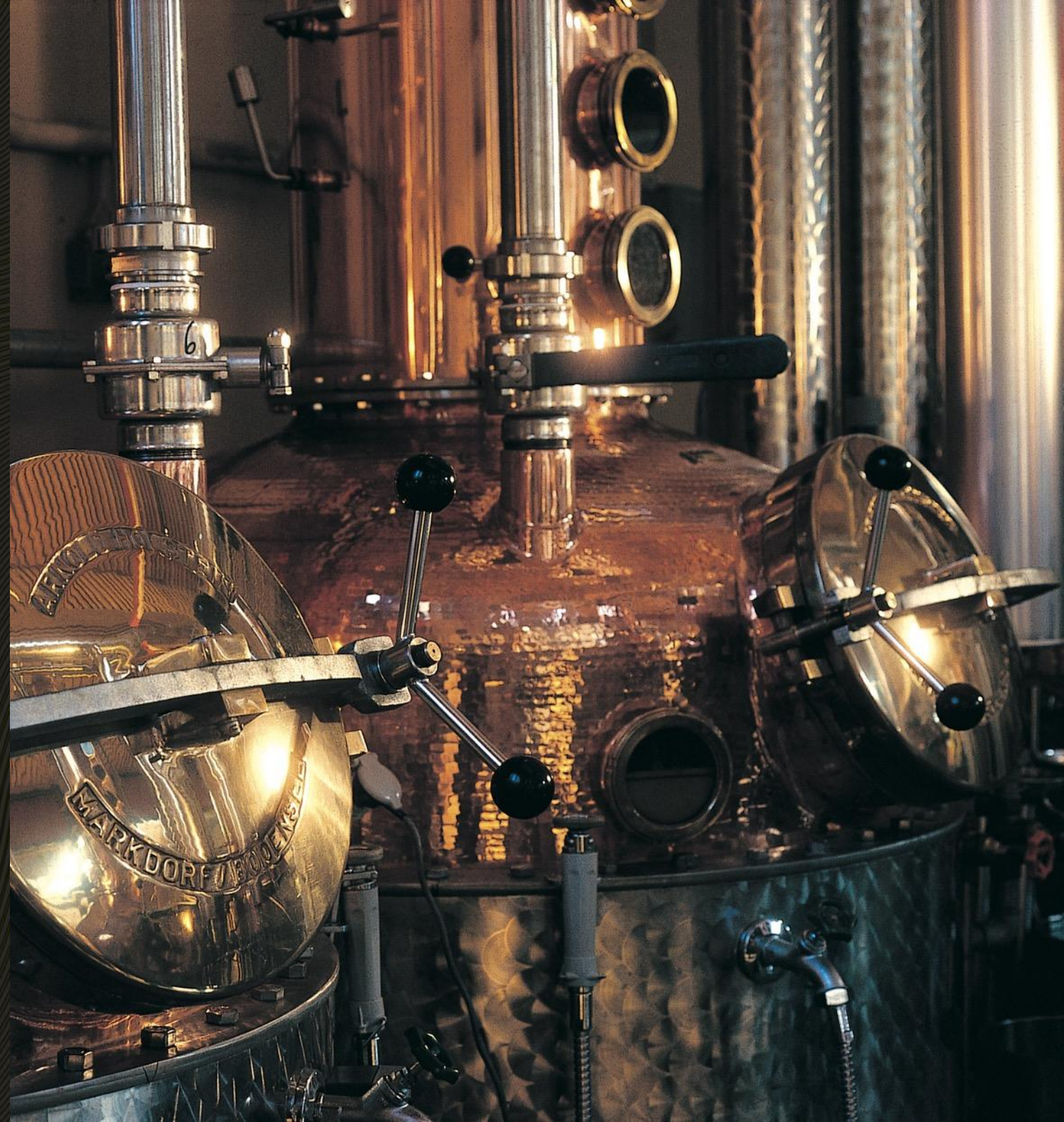




Die Distillerie produziert Liköre, Limonaden, Sirups, Trescherbrände und Eaux-de-vie, darunter die berühmte Williamine®, das Eau-de-vie aus Williamsbirnen. Nebst seinen eigenen Produkten hat das Familienunternehmen Getränke weiterer Hersteller an Hotels, Cafés, Restaurants und Geschäfte im Wallis vertrieben.

So hat das Getränkeangebot des Unternehmens im Lauf der Zeit auch Bier, Apéritifs und Schweizer Mineralwasser umfasst. Doch die Distillerie Morand ist mehr als ihr Getränkeangebot, es ist die Geschichte einer Familie und der vier Generationen, die das Savoir-faire ihrer Vorfahren bewahrt und weitergegeben haben. Die Persönlichkeiten, die sich in der Führung des Unternehmens gefolgt sind, haben dessen Namen weit über das Wallis hinaus bekannt gemacht, in der ganzen Schweiz und im Ausland.

Das Produktangebot der Distillerie Morand umfasst nach wie vor Liköre, deren Rezepte von ihrem Gründer Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt worden waren. Unabhängigkeit, Loyalität, Pragmatismus, Selbstsicherheit und der Wille, das Familienerbe zu erhalten und weiterzugeben, sind die Stärken, die die Distillerie befähigen, gleichzeitig innovativ zu sein und der Familientradition verpflichtet zu bleiben.







## QUALITÄT

### DAS BESTE DER FRUCHT

Ein Eau-de-vie von Morand ist ein hochwertiges Produkt. Die Qualität der in der Distillerie eingekellerten Früchte entspricht jener der Früchte, wie sie auf dem Markt angeboten werden. Die in unseren Eaux-de-vie und Likören verarbeiteten Früchte sind frisch und reif. Bei ihrer Ankunft in der Distillerie werden sie von Hand aussortiert. Nur Früchte von tadelloser Qualität werden verwendet.





# EAU-DE-VIE DE WILLIAMINE®

Eau-de-vie aus Walliser Williamsbirnen AOP von höchster Qualität. Typisches, Fruchtaroma in der Nase, komplex, harmonisch und nachhaltig im Abgang. 12 kg Williamsbirnen für 1 Liter Williamine®. Intensiv fruchtiges Aroma.





# ABRICOTINE AOP

---

Eau-de-vie aus für den Kanton Wallis typischen Luizet-Aprikosen. Die besonders aromatische und angenehm säuerlich-süsse Sorte verleiht unserer Abricotine AOP ihren unvergleichlichen Charakter.

## EAU-DE-VIE D'ABRICOT →

---

Für dieses Eau-de-vie aus Aprikosen werden verschiedene Sorten aus dem Wallis und Europa verarbeitet. Die Abricotine AOP ist weniger intensiv als ihre «grosse Schwester», aber ebenso fruchtig im Geschmack.









# WILLIAMINE SPÉCIALE

---

Eau-de-vie aus erstklassigen Walliser Bio-Birnen AOP, mit dem typischen Fruchtroma in der Nase, komplex, abgerundet und nachhaltig im Abgang.

Die Williamine® Réserve LM 48% Vol. ist spritziger und intensiver und in einer eleganten Metallhülle erhältlich.





# EAU-DE-VIE

---



EDV de Kirsch : Dieses Eau-de-vie aus Schweizer Kirschen gelangt in Tanks zur Ausreifung, danach wird sein Alkoholgehalt mit Walliser Gletscherwasser auf 40% Vol. reduziert. Ein ausgezeichnetes Digestif und ideal für ein Fondue.

Zwetschgen-EDV: Die Fellenberg-Zwetschgen werden entsteint und danach mit ausgewählten Hefen langsam fermentiert. Die Destillation in Kupferbrennkesseln mit dreistufiger Rektifikationskolonne ergibt einen Alkohol von 70% Vol., aromatisch und charaktervoll. Das hochgradige Eau-de-vie wird danach in Tanks gelagert. Es braucht mehrere Monate, bis es voll ausgereift ist. Anschliessend wird der Alkoholgehalt mit Walliser Gletscherwasser auf 40% Vol. reduziert.





# Douce de®

Die Liköre «Douce de» auf Basis von Eau-de-vie aus Walliser Williamsbirnen AOP, Walliser Aprikosen oder Walliser Quitten sind der ideale Kompromiss zwischen Eau-de-vie und Likör. Mit 30° haben die hochwertigen «Douces de» einen geringeren Alkoholgehalt.

Ihr typisches Fruchtaroma in der Nase, perfekte Ausgewogenheit und ihr nachhaltiger Abgang haben Frauen und Männer jeden Alters zu überzeugen vermocht. Unsere Liköre «Douces de» sind im Format 50 cl erhältlich. Die Walliser Früchte werden beim idealen Reifegrad gepflückt. Zum Teil reifen sie in Harassen nach, zum Teil werden sie direkt von Hand sortiert, entsteint und fermentiert. Nach dieser ersten natürlichen Umwandlung erfolgt die Destillation.









# C O E U R

Unsere Linie «CŒUR» haben wir für die echten Geniesser kreiert. Die «CŒURS» sind die Rolls Royce der Eaux-de-vie. Für die Produktion einer Flasche von 50 cl braucht es doppelt so viele Früchte.

In der Mitte des Destillationsprozesses, wenn das sogenannte «cœur de chauffe» entsteht, wird für diese Liköre nur die aromatisch intensivste Substanz, der Herzteil des Mittellaufs eingefangen. Sie begeistern durch ausgeprägtes Fruchtroma in der Nase und intensiven Fruchtgeschmack am Gaumen, sind harmonisch, geschmeidig und nachhaltig im Abgang.

Die Linie «Cœur» umfasst die drei typischen Walliser Früchte: die Walliser Williamsbirne AOP, die Walliser Luizet-Aprikose AOP und die Quitten aus unseren Obstgärten.







# — SUR — FRUIT

Sie vereinen Walliser Frucht und Eau-de-vie. Die Aprikose sorgt für Substanz und Aroma, das vom Eau-de-vie intensiviert wird.

Zusammen bieten sie das Beste aus dem Walliser Obstgarten. Die aromatischen fruchtigen SUR FRUIT sind die Walliser Art, nach dem Essen oder zum Kaffee einen Genussmoment einzuschalten.





*Liquen*









## LIQUEUR DE WILLIAMINE® Moitié Moitié

---

Die «Moitié Moitié» ist eine Genfer Tradition. Sie vereint die Williamine® in ihrer klassischen Form als Eau-de-vie und den Williamine®-Likör. Letzterer macht das Eau-de-vie lieblicher und verleiht ihm eine schöne Bernsteinfarbe. Weil diese Mischung so erfolgreich und so stark gefragt ist, bieten wir sie fertig gemischt und bereit zum Servieren als Williamine® Moitié Moitié an. Die Flasche ist dieselbe wie für den Likör Williamine®, mit eleganter brauner Etikette.





# LIQUEUR D'ORANGE

Der Triple Sec ist ein hochwertiger Likör auf der Basis von Orangenschalen-Destillat. Die Orangenschalen werden mazeriert und danach bei sehr hohen Temperaturen in unseren Brennkesseln von 1889 destilliert. Nach mehrmonatiger Ruhepause wird das Destillat auf 40% Vol. reduziert und leicht gezuckert. Der Likör ist dem Cointreau ähnlich, wird als Digestif genossen und schmeckt auch hervorragend in Cocktails oder auf einem Dessert.

Cognac à l'Orange: Die Distillerie lässt einen hochwertigen Cognac langsam im Keller reifen. Danach wird der Cognac mit Orange und Zucker aromatisiert. Das Ergebnis ist ein delikater Likör, der den Charakter der Rebe und die Süsse der Orange vereint. Er ist ein idealer Digestif, kann in Cocktails und auch in der Gastronomie verwendet werden.







# PFLANZENLIKÖR

Unsere Täler und Berge sind bekannt für ihre Pflanzen und Kräuter, einige davon sind sogar selten und kommen nur im Kanton vor. Entdecken Sie unsere Spirituosen auf Basis von Pflanzen.

Die Pflanzenliköre gehörten zu den ersten Likören der Destillation und werden seit über einem Jahrhundert von unserer Kundschaft sehr geschätzt.







# ABSINTHE B3X

B3X steht für «Bitter 3 Sterne», so nannten Kunden und Kenner den Absinth von Morand während der Prohibition von 1910 bis 2005.

Apéritif mit delikatem Anisaroma, leicht bitter, harmonisch und komplex am Gaumen, ausgeprägt nachhaltiger Abgang.







# MENTHE VERTE

---

Pflanzenlikör auf Basis von Minze. In der Nase typisches belebendes Aroma der «gletscherfrischen» Minze. Am Gaumen ausgewogen, sehr komplexer Kräutergeschmack. Seine Süsse sorgt für einen nachhaltigen Abgang.





# LIQUEUR DU GRAND ST-BERNARD

---



Er ist das erste Produkt, das die Distillerie Morand 1889 kreiert hat.

In der Nase und am Gaumen komplex. Abgerundet und lieblich. Die angenehme Süsse ist dem Honig zu verdanken und sorgt für einen nachhaltigen, langen Abgang.





# ALATA

Seit 2017 bietet ALATA eine Linie von innovativen alkoholischen Getränken auf Basis erstklassiger lokaler Inhaltsstoffe. Nach dem Erfolg des Walliser Gin, aber auch um die Marke zu erhalten und Synergien zu nutzen, haben sich das Start-up ALATA und die traditionsreiche Distillerie Morand zur Zusammenarbeit entschlossen.

Nebst dem Swiss Gin übernimmt die Distillerie Morand die Produktion und den Vertrieb von zwei weiteren wichtigen ALATA-Produkten: Rosa Wermut und Apéritivo. Damit erweitert sie ihr Angebot im Bereich Cocktails und Mixologie.





# BANQERO

Die BANQERO-Rums werden aus den besten Rohstoffen nach traditioneller Methode in der Schweiz hergestellt.

Das Ergebnis sind einzigartige Produkte, die in der Welt des Rums zurzeit von unerreichter Qualität sind.





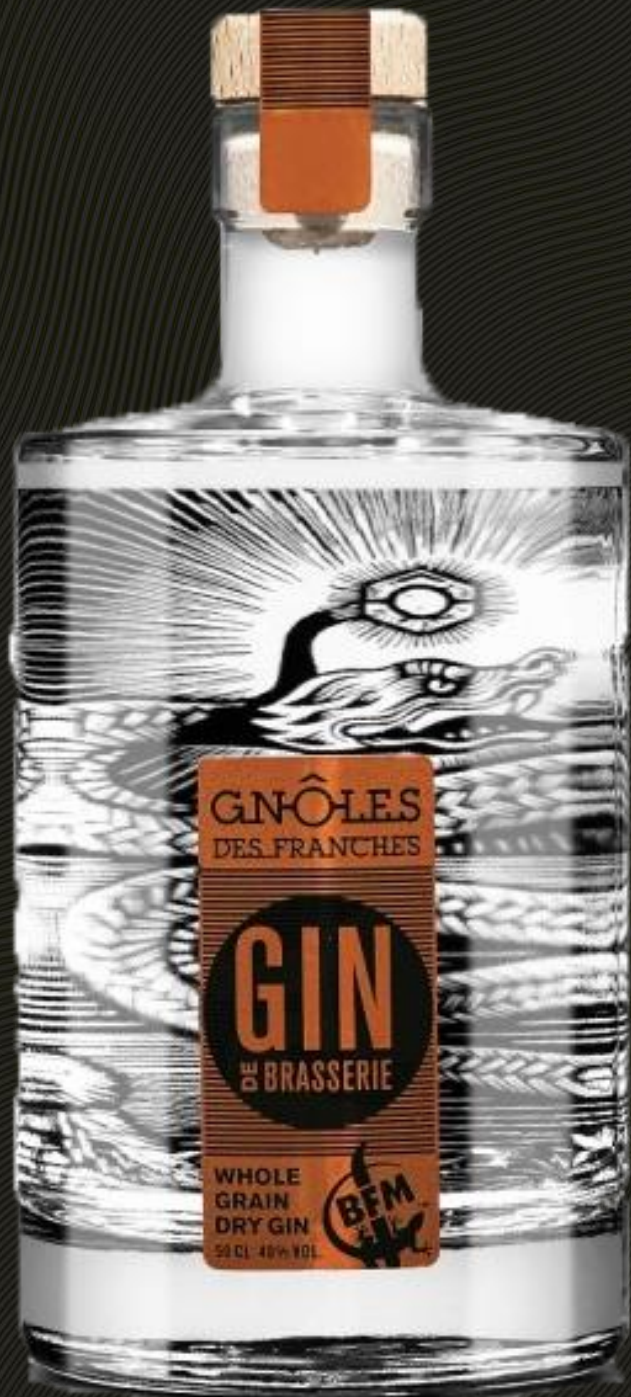
# ALPINE VIBES

In den Bergen pflegt man das Beisammensein und tauscht am Ende des Tags seine Erlebnisse aus: einen sportlichen Erfolg, einen Moment der Entspannung, die Entdeckung einer Landschaft ...

Wie kann man den einzigartigen Spirit der Alpen einfangen und die positiven Schwingungen weitertragen? Dieser Herausforderung stellt sich Alpine Vibes mit der Kreation eines modernen Getränks, inspiriert von den lokalen Traditionen und eine Hommage an die Bergwelt.







## GIN BFM

---

Die Brauerei BFM braut Bier, dessen destillierter Alkohol in einer Auswahl von Kräutern und Gewürzen nach ihrem Rezept aufgegossen wird. Morand übernimmt die Destillation und die Abfüllung.







# Mixologie

Seit 1889 verkörpern die Eaux-de-vie von Morand die einzigartigen Eigenschaften der Walliser Früchte und Bergpflanzen und bringen deren unverfälschte Aromen perfekt zur Geltung.

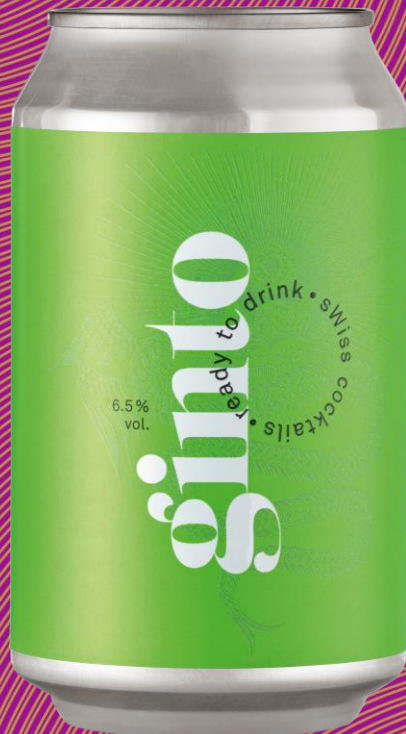
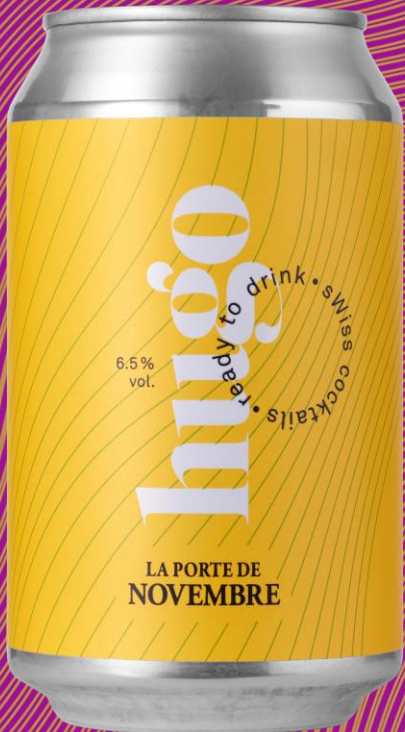
Die Mixologie lebt von Aromen und Geschmackrichtungen. Die Eaux-de-vie bieten ihr authentische, intensive und unentbehrliche Basisprodukte.





# SWISS-COCKTAILS READY TO DRINK

Schweizer Schaumwein,  
Eau-de-vie, Liköre, eine  
Spur Morand-Sirup: eine  
Linie fertig gemixter  
Cocktails «ready to  
drink»!





# SWISS MIX

---

Die Williamine® ist ein modernes Produkt. Mit ihrem vollen Fruchtgeschmack bietet sie der Mixologie eine ausgezeichnete Birnenbasis. Deshalb hat die Distillerie Morand die Welt der sWiss Cocktails geschaffen.

Inzwischen ist die Linie mit zwei Innovationen erweitert worden: sWiss Mix Mojito und sWiss Mix Pink Grapefruit. Ihr hauptsächlicher Inhaltsstoff ist natürlich die Williamine®: Die Williamsbirne harmoniert perfekt mit der Spritzigkeit des Mojito und der Rosa Grapefruit. Die sWiss Mix sind leicht zu mixen: 4 cl sWiss Mix, Eis und kohlenensäurehaltiges Wasser.





# SWISS ROCK

---

Der sWiss Rock® Abricot ist ein Premix, eine Mischung aus Eau-de-vie aus Walliser Aprikosen oder Williamsbirnen und Zuckersirup.





# MOUSSES

---

Die Mousses sind laktosefrei und ideal in Shooters, Cocktails, im Kaffee, aber auch zum Verfeinern von Desserts oder Eis.

Die Williamine® und das Eau-de-vie aus Aprikosen in Form von Schaum sind in einer handlichen Spraydose erhältlich, die vor Gebrauch geschüttelt und bei Raumtemperatur aufbewahrt wird.





[www.lesbonssirops.ch](http://www.lesbonssirops.ch)

LES **BONS** SIROPS  
1889  
MORAND

Recette Originale

**TRADITION &  
INNOVATION**

Die 1889 in Martigny gegründete Distillerie Morand bietet traditionelle und hochwertige Produkte an, die das Wallis verkörpern. Die Morand-Sirups gehören seit über einem Jahrhundert zum Alltag der Schweizer Familien. Die traditionellen Rezepte der Sirups Grenadine, Zitronenmelisse und Orangenblüte wecken Kindheitserinnerungen. Der Aprikosen- und Birnen-Sirup sind die unvergleichlichen Aromen von zwei typischen Walliser Früchten.





# REINER FRUCHTSAFT

Das Beste der Frucht. 30%  
Fruchtsaft!

Von unseren Sirups sind  
der Cassis-, Erdbeer- und  
Himbeer-Sirup auf Basis  
von reinem Fruchtsaft  
einzigartig.

Sie werden in der Distillerie  
Morand hergestellt und  
abgefüllt und bestechen  
durch ihr intensives,  
natürliches Aroma.





# FRUCHTSAFT

Auf Basis von konzentriertem Fruchtsaft, mit unverfälschtem und erfrischendem Geschmack.

Diese Linie umfasst über 40 köstliche Aromen und wird jährlich mit Neuheiten erweitert.









# AROMEN

Diese Sirups werden ausschliesslich auf Basis von natürlichen Aromen hergestellt. Sie sind uns seit unserer Kindheit bekannt und noch heute sehr beliebt, obwohl die Auswahl inzwischen so stark zugenommen hat.







# BARMAN

Zu unserem Sirup-Angebot gehört auch die Linie Barman. Wie ihr Name sagt wurde sie speziell für die Zubereitung von Cocktails und Mocktails entwickelt.

Die Sirups Barman sind aber auch ausgezeichnete Zutaten in der Küche: für süß-saure Gerichte, für Salatsaucen, Chutneys usw.

Oder in der Patisserie für Torten und Kuchen, Crêpes usw. Nicht zuletzt dienen sie zum Aromatisieren von Desserts wie Eis, Pudding oder Tiramisu.





# SIROP BIO

Diese Sirups werden aus den besten Früchten hergestellt. Sie sind frei von Farbstoff und Konservierungsmittel, enthalten den Saft oder den Extrakt von biologisch angebauten Früchten sowie Rohrzucker.





# CONCENTRÉS

Die natürlichen konzentrierten Getränke enthalten 80% konzentrierten Fruchtsaft und rund 40% weniger Zucker als herkömmliche Sirups oder Süssgetränke.

Die drei Produkte der neuen Linie kombinieren alle eine Frucht mit einer aromatischen Pflanze oder einem Gewürz, die für ein delikates Aroma sorgen.





# GESCHENKBOX TRIO VALAISAN

Damit Sie neue Produkte ausprobieren können, haben wir dieses Degustationsformat mit 3 Sirups im Format 35 ml kreiert.

Die Mini-Fläschchen werden individuell oder im Trio verkauft und sind ein ideales Geschenk.





# HYDROALKOHOLISCHE LÖSUNG

Nach der hydroalkoholischen Lösung mit Williamsbirne, die in der Not geschaffen wurde, vertreibt die Distillerie Morand eine zweite Desinfektionslösung für die Hände mit Walliser Bio-Thymian.

Sie duftet angenehm frisch nach Thymian und Zitrone. Unsere Lösungen werden nach den Vorgaben der WHO produziert, sind vom BAG zugelassen und erfüllen alle Anforderungen.





# SCHOKOLADE

---

48 Schokoladen, gefüllt mit den 6 beliebtesten Morand-Likören.



# SURVIVAL KIT

---

Die Box enthält zwei emblematische Produkte von zwei bekannten Schweizer Unternehmen:

- 1 Metall-Flachmann mit 10 cl Williamine Morand
- 1 Swiza-Taschenmesser





# VERRES ET ACCESSOIRES





# TRAITEUR COCKTAILS FÜR IHRE ANLÄSSE

Geniessen Sie Ihren Abend in vollen Zügen dank einer schlüsselfertigen Lösung. Sie haben für Ihre Anlässe die Wahl zwischen Mini-Cocktails\* oder Cocktails in normaler Grösse.

Unsere Leistungen werden durch ein Team erfahrener Barmen erbracht, die sich von A bis Z um die Leitung der Bar kümmern, damit Sie sich unbeschwert Ihren Gästen widmen können. Die köstlichen SWISS® COCKTAILS können Sie überall und jederzeit geniessen: zu Hause, im Betrieb, im Freien, in einer Luftseilbahn, in einem Hotel oder Schloss ...

Es besteht die Möglichkeit, Ihren Anlass rund um ein Thema zu personalisieren oder ein massgeschneidertes Konzept zu erstellen, das Ihre ausgefallensten Wünsche erfüllen wird. Bedingungen: keine. Ein Service nach Mass, auf Ihre Wünsche abgestimmt.

\* Das ideale Konzept, um Ihren Gästen eine breitere Auswahl an Cocktails zu bieten und die Degustation vielseitiger zu gestalten.





# COCKTAIL-KURSE

Sie halten Ausschau nach aussergewöhnlichen Team-Aktivitäten? Wir organisieren in unseren Räumlichkeiten oder bei Ihnen lehrreiche und spielerische Cocktail-Kurse.

Sie lernen von einem professionellen Barman die Zubereitung von 3 verschiedenen Cocktails\* und degustieren Ihre Kreationen. Überraschen Sie Freunde, Kollegen oder Ihre Liebsten mit einem zweistündigen unterhaltsamen Cocktail-Kurs.

## Konditionen

In

Von 6 bis 18 Personen:  
CHF 80.- inkl. MWST

Von 19 bis 40 Personen:  
CHF 60.- inkl. MWST

In

Preise

\* Wir servieren auch köstliche alkoholfreie Cocktails.

Ihre





# PRIVATANLASS IN DER DISTILLERIE

Lernen Sie im Lauf eines Abends die Geheimnisse der Distillerie Morand kennen, degustieren Sie die Mini-SWISS® COCKTAILS und geniessen Sie ein Essen in der über 130-jährigen, geschichtsträchtigen Limonaderie.

## Privatbesuch:

Entdecken Sie die Geheimnisse der traditionellen Eaux-de-vie, Douce de, Liköre und Sirups der seit über 130 Jahren aktiven Distillerie Morand. Während einer Stunde gibt Ihnen ein von der 4. Generation der Familie Morand geschulter Guide Einblick in deren Geschichte und Savoir-faire.

## II Degustation der Mini-SWISS® COCKTAILS:

Nach Ihrem Besuch steht ein Barman zu Ihrer vollen Verfügung und präsentiert Ihnen die SWISS® COCKTAILS Morand in Mini-Version. Zum Beispiel den Williamine Tonic, Williamine Mojito, Royal Framboise, Caipirinha Abricot und/oder weitere Cocktails. Zugang zur Sirup-Bar, Cocktails und Degustationen.

## III

Mit unseren Gastropartnern haben wir für das Nachtessen in der Limonaderie mehrere Menus zusammengestellt. Apéritif, Cocktail Dinner, gesetztes Essen: Es ist mit Sicherheit ein Menu dabei, das selbst die anspruchsvollsten Gäste überzeugen wird.

Bedingungen: mindestens 20 Personen





# COCKTAILS CHALLENGE

Ein unterhaltender Team-Wettkampf, der alle Teilnehmer begeistert.

Nach einer kurzen Einführung in die Mixkunst und das Barzubehör ist es die Aufgabe jedes Teams, in einer bestimmten Zeit einen Cocktail zu kreieren, mit einem Namen, einer Geschichte und genauen Angaben für die Zubereitung. Die Preisrichter werden die Rezepte degustieren und ein Sieger-Team bestimmen.

Verbringen Sie unterhaltsame Stunden mit Ihren Teams, fordern Sie Ihre Freunde oder Gäste zum Wettkampf heraus und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Ideal für Firmenseminare und Teambuilding.

**Bedingungen:** mindestens 10 Personen







MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY

LOUIS MORAND & CIE SA  
RUE DE PLAISANCE 2 · 1920 MARTIGNY · SUISSE T  
+41 27 722 20 36 · [WWW.MORAND.CH](http://WWW.MORAND.CH)