YAKAMOZ

RAKI

YAKAMOZ

Das schönste Wort der Welt

90
90 Tage lang gelagert
Recipe
300-jährige Rezeptur
3 FACH DESTILLIERT
3-fach destilliert
YAKAMOZ
YAKAMOZ
RAKI
TRADITIONELLE TÜRKISCHE SPIRITUOSE
3
FACH DESTILLIERT
GOLD
Mediterrane Wurzeln, in Eschweiler verankert

Yakamoz – Das schönste Wort der Welt

Das Wort Yakamoz wurde vom ABC-Wettbewerb als das **schönste Wort der Welt** gewählt.

Unsere elegante, matte Flasche beeindruckt mit einem einzigartigen Fenster, welches das Wort **„Yakamoz“** sichtbar macht – ein Begriff, der die magische Spiegelung des Mondes auf dem Wasser beschreibt.

Einzigartiges Sichtfenster zeigt das Yakamoz Logo und maritime Fine-Art-Grafiken

Dreifach destilliert betont durch drei Wellen.

Unsere Flaschen werden in einem hochwertigem Karton geliefert.

YAKAMOZ RAKI
DIE TRADITIONELLE TÜRKISCHE SPIRITUOSE

Der YAKAMOZ RAKI wird aus Suma aus dem Trester der sorgfältig ausgewählten Trauben und deren Destillation mit Agraralkohol und Anis zusammen in einer traditionellen Kupferdestille hergestellt.

Um das gewonnene Produkt zu mildern, wird es 2 weitere Male destilliert. Die dritte Stufe, bezeichnet als GOLD, wird 90 Tage lang gelagert und dann in Flaschen abgefüllt.

Die ideale Temperatur für das Servieren liegt bei 8-10°C.

Zum Servieren wird 1:1 mit Wasser verdünnt.

PREMIUM YAKAMOZ RAKI

Warum ist unser Yakamoz Rakı ein Premium-Produkt? Unsere Herstellungsprozesse und Inhalte sind vollkommen transparent. Wir möchten den Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden und ein faires Produkt verkaufen. Daher können Sie hier in unser Analyse-Zertifikat einsehen. Wir veröffentlichen und teilen gerne alle Informationen zu unserem Produkt und hoffen, dass Sie unsere Transparenz zu schätzen wissen.

YAKAMOZ RAKI FÜR GASTRONOMIE UND WIEDERVERKÄUFER

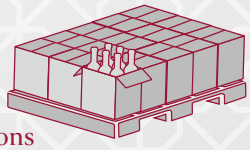
Yakamoz Rakı wird in der Türkei produziert und direkt nach Deutschland importiert. Die Yakamoz GmbH ist alleiniger Inhaber aller Rechte. Der Verkauf wird direkt über die Yakamoz GmbH organisiert. Dadurch können wir stets einen stabilen Preis ohne Schwankungen gewährleisten.

Es gibt keine Preissenkungen oder Dumpingpreise durch andere Importeure oder Wiederverkäufer. So können Sie Ihre Einkäufe entspannt und risikofrei lange im Voraus planen.

Für die Gastronomie steht Yakamoz GmbH besonders hilfreich zur Seite, da Yakamoz Rakı seine Wurzeln in einem Familien-Gastronomiebetrieb hat.

50 cl Flaschen

Erhältlich im sechser Karton

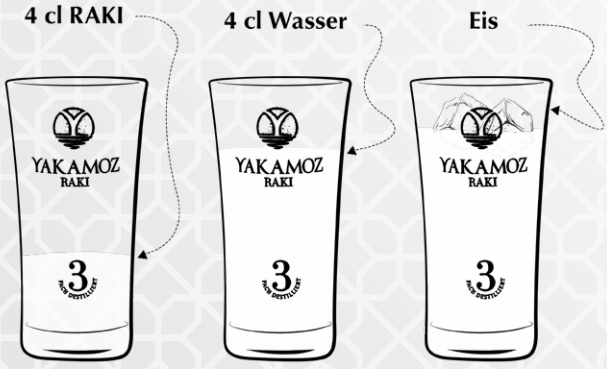


64 Kartons auf Palette (384 Flaschen)

GENIEßEN SIE DAS GEHEIMNIS SEINER MAGISCHEN REZEPTUR.

Der YAKAMOZ RAKI ist eine Anis-Spirituose mit mediterranen Wurzeln, der traditionelle Begleiter zu türkischen Speisen in geselliger Runde.

Dreifach destilliert schmeckt er wunderbar vollmundig und intensiv. Die 300-jährige magische Rezeptur verleiht YAKAMOZ RAKI seinen unveränderten Gaumenklang.



SO SCHMECKT ES AM BESTEN

Dies sind traditionelle Erfahrungswerte und unsere Empfehlung, wie der Rakı am besten zur Geltung kommt, aber fühlen Sie sich davon nicht gezwungen.

Trinken Sie ihn, wie er Ihnen schmeckt.

- DIE FLASCHE NICHT IM EISFACH LAGERN.
- AUF DIE SPIRITUOSE NICHT DIREKT EISWÜRFEL GEBEN.

Eine Reise von
ANTALYA

nach
DEUTSCHLAND

GESCHICHTE VOM RAKI

Über die Geschichte vom Rakı werden viele Legenden erzählt. Diese Legenden gehen in der Osmanischen Rakı Geschichte in verschiedene Richtungen.

Auf dem Anatolischen Festland, d.h. im Oströmischen Reich wusste man, dass die Geschichte einem Raki ähnelnden alkoholischen Getränks bis ins 5. Jahrhundert zurückgeht. Dieses Getränk wurde ab dem 12. Jahrhundert von den Türkisch-Islamischen Völkern entdeckt und danach durch die Bektaschi Orden und die Derwische viel konsumiert. Wenn man die Herstellung des Rakı in Vordergrund bringt, in der getrocknete weiße Weintrauben fermentiert und danach mit Anissamen gemischt und anschließend destilliert werden, sieht man, dass die Weintrauben und der Anis auf dem Anatolischen Festland Griechische oder Armenische Wurzeln haben. Obwohl im Osmanischen Schloss der Rakı besonders von Sultanen bis zur Alkoholabhängigkeit sehr viel konsumiert.

Damit war der Rakı im Historisch-Christlichen und im Islamischen Anatolien das nach dem Wein am meisten konsumierte zweite alkoholische Getränk.

Die Umbenennung des Whiskys vom Feuerwasser bei den Indianern kann man in Anatolien mit dem Rakı und der Löwenmilch der Derwische vergleichen.
Nach der Eroberung von Konstantinopel Mitte des 15. Jahrhunderts durch die Osmanen wurde in den Kneipen und Restaurants neben dem Wein der alkoholisch noch stärkere Rakı als zweithäufigstes Getränk konsumiert.

Osmanische Wanderer, die im 17. Jahrhundert gelebt haben und der Geschichtsschreiber Ewlija Tschelebi hat in seinen Tagebüchern den Osmanischen Rakıproduzenten Arakciyan-Händler genannt. Das Wort Arakı aus dem Arabischen bedeutet: das Getränk, dass den Trinker zum Schwitzen bringt. So wurde in seiner Zeit im Osmanischen Reich Arakciyan besonders von den dominierenden Armeniern die Berufsgruppen genannt, die den Rakı produziert haben.

Die zweite Erklärung für den Namen Rakı in diesem Zusammenhang ist, dass Rakı aus dem Anisschnaps sei, der aus den Razakitrauben gewonnen wurde und Razaki in der mündlichen Sprache zu Rakı umgewandelt sei.

Die Rakıproduktion nach der Griechischen Art wurde in Griechenland mit dem Namen Ouzo Teil der Griechischen Kultur. In den Jahren 1920-1926 wurde der Handel mit allen alkoholischen Getränken in der Türkei streng verboten. Erst mit dem am 01.06.1926 in Kraft tretenden Gesetz wurde der Rakı unter dem türkischen Staatsmonopol wieder neu produziert. Die neuen Rakıfabriken wurden 1930 in Gaziantep, 1931 in Diyarbakir, Tekirdag, und Nevsehir in Betrieb genommen.

In dieser Zeit war der Alkoholkonsum der Bevölkerung nach dem Vorbild von Mustafa Kemal Atatürk gesteuert.
In der heutigen Türkei wird die Rakıproduktion vom Staatsmonopol erlaubt, und viele Firmen produzieren nach ihren eigenen Rezepturen und benennen Sie mit eigenen Marken.

WARUM WIRD DER RAKI WEIß?

Das aus den Trauben durch Fermentierung gewonnene Ergebnis wird in der Rakı-Jargon Suma genannt und kann einen Alkoholgehalt von bis zu %94.5 erreichen. Mit Anismischung wird der Alkoholanteil des Rakı mit Wasser auf %45 reduziert. Bei diesem Verfahren und dem Alkoholgehalt von 45% bleibt die eigentliche Farbe vom Rakı neutral bzw. farblos. Wenn beim Trinken des Rakı zur Verdünnung zusätzliches Wasser beigemischt wird und der Alkoholgehalt somit noch mehr reduziert wird, verteilen sich die Alkoholmoleküle im Wasser und der Rakı erhält als Reaktion seine weiß-milchige Farbe.

YAKAMOZ RAKI

Um sich von den anderen Rakısorten zu unterscheiden, hat der Markeninhaber des Yakamoz Rakı mit einem Team ca. 2,5 Jahre Weintrauben, Anis und Verbindungen von Alkohol und Zucker zur Verbesserung erforscht. Der Yakamoz Rakı ist das Ergebnis dieser Forschung und macht ihn gegenüber anderen Marken hochwertiger.
1 Liter des Yakamoz Rakı wird aus 26 kg kernlosen und trockenen Sultanientrauben gewonnen. Der dadurch gewonnene sogenannte Suma wird im Kupferfass dreifach destilliert. Hierauf folgt eine Ruhezeit von 90 Tagen. Herkömmliche Rakısorten werden aus 2,5 kg bzw. eine bestimmte Rakısorte aus 7,5 kg Trauben gewonnen. Der Zuckergehalt im Yakamoz Rakı ist pro Liter lediglich 1,5 g. Im Vergleich beinhalten andere Rakısorten einen Zuckergehalt von 14-16 g. Eine andere besondere Eigenschaft des Yakamoz Rakı ist, dass der Methanol- und Anetholanteil gleich Null ist. Dadurch werden am nächsten Tag des Yakamoz Rakıkonsums unerwünschte Nebenwirkungen wie Kopf-und Gliederschmerzen vermieden. All diese Fakten erhöhen gegenüber anderen Rakısorten die Qualität des Yakamoz Rakı und verleihen ihm den vollmundigen weichen Geschmack.

Lesen Sie die Rakı-Geschichte detailliert unter:

www.yakamoz-raki.de/was-ist-raki

YAKAMOZ
RAKI

YAKAMOZ GMBH
Markt 17, 52249 Eschweiler

info@yakamoz-raki.de
www.yakamoz-raki.de