

# facile & co

## NOBLE SELECTED MÖRK ROM



*Awarded in the category  
"Dark Rum, up to 7 years"*

En fyllig, smakrik mörk rom med tydlig fatkaraktär och härliga toner av arrak, vanilj, muscovadosocker och torkad frukt.

Vann;

- Systembolagets förfrågan och smaktävling våren 2014
- Guld, the Rum Masters i London februari 2015

## NOBLE SELECTED LJUS ROM

En balanserad mjuk, torr och smakrik drinkrom med toner av vanilj, arrak, kakao och kaffe.

Vann;

- Systembolagets förfrågan och smaktävling december 2015
- Silver, the Rum Masters i London februari 2017

Systembolagets nr 86235-01  
70 cl, 43% Pris 379 kr



*Awarded in the category  
"White Rum, Standard"*



Systembolagets nr 707  
70 cl, 37,5% Pris 289 kr



Följ oss på Facebook  
Grupperna Vi som gillar Facile  
och Noble Selected Caribbean rum

## Här bjuder receptmakare Kenneth Swärd på en Nordisk variant av Daiquiri/Dark & Stormy;

### Mors lilla Olle

3 cl Noble Selected ljus rom  
1,5 cl Uarda-Akademiens årgångspunsch  
1 cl Portvin  
1,5 cl Limejuice  
Gingerbeer, efter behag  
Skaka med is och sila upp i en mugg, toppa med Gingerbeer.

# Uarda-Akademiens Årgångspunsch

Uarda-Akademien slår vakt om den lundensiska humorns fortlevnad och tradition i dess vidaste bemärkelse och gestaltningar. Denna punsch har sin gastronomiska klangbotten i lundaspexens klassiska scensexor, väl avvägd att njutas till ärtsoppa eller kaffet.

Systembolagets artikelnr; 82718-02  
50 cl, 27,8% Pris 229 kr



## Restaurangbeställning

Artikelnr enligt följande	Menigo	Renbjer Fine Spirits	Chefs Culinar	Svensk Cater	Mårdskog & Lindkvist
Facile punsch	700940	FCP001	17123372	52690	637
Facile punsch, 5 cl (tråg á 40st)	719120		17123808		
Trosa punsch	700941			8819	552
Noble Selected mörk rom	722186			76667	
Noble Selected ljus rom	721323			76668	
Ostindia 1733 Arrak	719119	ARR001			



# Facile punsch

Serverad på Nobelbanketten i Stockholms Stadshus år 2000, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 och 2022.

Facile punsch lanserades 1993 och banbrytande var att det för första gången inkluderades rom i ett punschrecept. Facile kombinerar Batavia-arrak (dvs österländsk rom) med en västerländsk Jamaica romblend, där slutresultatet är en svensk premiumpunsch med lägre sötma som är smakrikare och elegantare än punsch som späs ut med neutral sprit/okryddat brännvin.

Nyanserad smak av fatkaraktär, inslag av arrak, aprikos och mörk choklad.  
100 % Batavia-arrak samt Jamaica-rom.

Systembolagets nr 637  
70 cl, 26% Pris 329 kr

# Trosa punsch

En modern punsch baserad på noga utvald Batavia-arrak som knyter an till en fin gammal tradition i Trosa. I slutet av 1800-talet växte badortsdyllan med ett omfattande societetsliv och tillverkning av Superfin gammal arracs pounsch fram till år 1917.

I sin nya tappning är Trosa punsch rik på smaker och dofter och utan den sötma som traditionell svensk punsch associeras med. Trosa punsch är trogen den klassiska svenska punschtraditionen men utvecklad och förfinad till en ny framgångssaga.

Aromatisk smak av arrak, citrus och aprikos med balanserad sötma.  
100% Batavia-arrak.

Systembolagets nr 552  
50 cl, 26% Pris 219 kr



# Ostindia 1733 arrak

I augusti 1733 återkom Ostindiska Kompaniets första fartyg "Fredricus Rex Suecia" lyckligt till hemmahamnen i Göteborg. I lasten hade man bl a Batavia-arrak från ön Java, Indonesien. Sockerrörsmelassen kombineras med lokalt indonesiskt rött ris och destillering sker i säregna pot stills pannor av äldre kinesiskt ursprung. Därefter slutlig lagring på teakfat som ger Batavia-arraken dess unika karaktär. Batavia var namnet på nuvarande staden Djakarta.

Av Batavia-arrak gjorde vi i Sverige punsch. Används som drinkingrediens och framför allt som huvudingrediens vid punschframställning.

Systembolagets nr 10156-02  
50 cl, 40% Pris 280 kr

# Här bjuder receptmakare Daniel Seehuusen på 6 punsch & romrecept samt Bengt Plomgren på ett desserttips;

## Hängmattan

4 cl Facile Punsch  
2 cl Vodka  
5 st Hallon  
3 cl Citronjuice  
1 cl Sockerlag

Skaka med is och håll upp i isfyllt glas, garnera med hallon.

## Midsommarnattsdröm

3 cl Trosa Punsch  
2 cl Gin  
2 cl outspädd Flädersaft  
1 cl Citronjuice  
3 cl Sodavatten

Skaka med is och håll upp i isfyllt glas, garnera med fläderblommor.

## Citronpunsch

50 cl Ostindia 1733 Arrak (1 flaska)  
3 st Citroner  
2,25 dl Socker  
50 cl Vatten

Skiva citronerna tunt, lägg dem i arraken i 6 timmar och ta sedan bort skivorna.

Koka upp vattnet och lägg i sockret, när sockret har löst sig och lagen har svalnat, tillsätt det till Citronarraken. Drick väl kyld på sena nätter eller använd som drinkingrediens.

## Dr Noble

2 cl Noble Selected mörk rom  
2 cl Facile punsch  
2 cl Citronjuice  
2 cl Apelsinjuice

Skakas och serveras i coupette, garneras med apelsinskal.

## Daiquiri

8 cl Noble Selected ljus rom  
2 cl Lime  
1 cl Sockerlag

Skaka med mycket is och sila upp i ett kylt coupeglas.

## Mojito

5 cl Noble Selected ljus rom  
3 cl Lime  
2 cl Sockerlag  
10 myntblad  
Soda

Muddla mynta och lime i ett högt glas, tillsätt socker, rom, krossis och rör om. Toppa sedan med mer krossis och soda.

Rör sedan försiktigt om igen.

## Plomgrens punschpannacotta

4 dl mellangrädde  
1 dl yoghurt naturell  
0,5 dl brunt farinsocker  
Saft av en halv citron  
2 kryddmått äkta vaniljpulver  
6 cl Facile punsch  
3 blad gelatin

Lägg gelatinbladen i vatten en stund.

De blir inte upplösta, bara mjuka.

Häll av vattnet. Rör ihop grädde, yoghurt, socker, citronsaft, vaniljpulver och punsch i en kastrull.

Det ska bli varmt, men får inte koka.

Rör ner gelatinet så det smälter och inte får några klumpar kvar.

Häll upp i portionsformar, glas, krustader eller muffinsformar.

Låt stå kallt i några timmar.

Servera gärna med bär/frukt och citronmeliss.

## Facile & Co AB

Grundat år 1993, drygt 400 aktieägare, Tillverkning och buteljering sker i Vänersborg.