



# YAKAMOZ RAKI

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.



EIN PRODUKT  
AUS DEM HAUSE



YAKAMOZ  
RESTAURANT

# 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.



90 Tage lang  
gelagert



300-jährige  
Rezeptur



3-fach  
destilliert

## Traditionelles Raki-Set



Genießen Sie unseren Yakamoz Raki gebührend mit dem traditionellen Raki-Set.

Dieses beinhaltet neben dem Raki ein Original Yakamoz Raki Glas für den authentischen Raki-Genuss.



[WWW.YAKAMOZ-RAKI.DE](http://WWW.YAKAMOZ-RAKI.DE)