



KARDASI DISTILLERY

[www.tsipourokardasi.gr](http://www.tsipourokardasi.gr)

GREEK PRODUCT

TIRNAVOS - GREECE



OUZO DRY  
**GR**  
**GOLDEN RECIPE**



KARDASI FAMILY



For the Kardasis family,  
Konstantinos Kardasis

## GOLDEN RECIPE

### A 100-years-old recipe

In 1919-1920 our grandfathers, Konstantinos and Evangelos, while serving the Greek Army forces, found themselves in Smyrna, for the purpose of participating in the Asia Minor Campaign.

There, Evangelos, met and connected with Greek locals who were involved in the distillation and the use of herbs, seeds and fruits to flavour the distillates.

When he came back to Greece, at the end of his term and after the painful defeat and the terrible destruction of the Minor Asia Greek civilization, he was involved in the cultivation of the family vineyards, the vinification and the distillation.

At some point, he experimented with the use of aromatic seeds and herbs in the distillation process, the seeds which were used by the Greeks of Smyrna. He was excited by the result and he wrote the recipe down.

We decided to activate this "Golden Recipe" inherited from our grandfather and perfect it almost 100 years later in the 100% Ouzo Distillate called "GOLDEN RECIPE".

The recipe includes 16 different herbs, fruits and seeds (some of which are extremely rare), which give a unique aroma to the distillate and a natural sweetness without the need for added sugar or other sweeteners.

In 2020 we bottle the DRY OUZO GOLDEN RECIPE and dedicate it to our ancestors, as a minimum tribute to their memory, their hard work and the difficult conditions they experienced.



## GOLDEN RECIPE

### Μία συνταγή 100 χρόνων

Το 1919 - 1920 οι παππούδες μας, Κωνσταντίνος και Ευάγγελος υπηρετώντας στον ελληνικό στρατό, βρέθηκαν στην Σμύρνη, στα πλαίσια της Μικρασιατικής εκστρατείας. Εκεί ο Ευάγγελος, γνώρισε και συναναστράφηκε με Έλληνες ντόπιους που ασχολούνταν με την απόσταξη και τη χρήση βοτάνων, σπόρων και καρπών για τον αρωματισμό των αποσταγμάτων.

Όταν επέστρεψε στην Ελλάδα, στο τέλος της θητείας του και μετά την οδυνηρή ήττα και τη φοβερή καταστροφή του μικρασιατικού ελληνισμού, ασχολήθηκε με την καλλιέργεια των αμπελιών της οικογένειας, την οινοποίηση και την απόσταξη.

Κάποια στιγμή πειραματίστηκε με την χρήση των αρωματικών σπόρων και βοτάνων στην απόσταξη, αυτών των σπόρων που χρησιμοποιούσαν οι Έλληνες της Σμύρνης.

Το αποτέλεσμα τον ενθουσίασε και κατέγραψε τη συνταγή. Αυτή τη "Χρυσή Συνταγή", κληροδότημα του παππού μας αποφασίσαμε να ενεργοποιήσουμε και να τελειοποιήσουμε σχεδόν 100 χρόνια μετά, στο 100% Απόσταγμα Ούζου, GOLDEN RECIPE.

Η συνταγή περιλαμβάνει 16 διαφορετικά βότανα, καρπούς και σπόρους (κάποια από αυτά εξαιρετικά σπάνια), που δίνουν ένα μοναδικό άρωμα στο απόσταγμα και μια φυσική γλυκύτητα χωρίς να απαιτείται η χρήση ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ουσιών.

Το 2020 εμφιαλώνουμε το DRY OUZO GOLDEN RECIPE και το αφιερώνουμε στους προγόνους μας, ως ελάχιστο φόρο τιμής στη μνήμη τους, το μόχθο τους και τις δύσκολες συνθήκες που έζησαν.

Για την οικογένεια Καρδάση,  
Κωνσταντίνος Καρδάσης