



FireCupCompany (Est. 2006)

Owner-Manager & Innovator:

Mr. Frank Wassmann
Bremen-Germany

Original FireCups, Original SugarRockStars
& Designer Feuerzangen

firecupcompany.com



Doggy-Loop „Wild at Heart“

Herzlich Willkommen bei den Original Sugar-RockStars – Ltd. Edition for only sweet dogs –

Aus wertigen Materialien bieten wir hier ein wärmendes Hunde-Loop für die kalten & windigen Tage. DAS Must-Have für Ihren besten Freund. Sehr weiche & edle Fake Felloptik / Doppellagig vernäht / Reflektorstreifen / Integrierter Bio Floh-Schutz für 8 Wochen – Mit Snapstar-Verschluss zum Wechseln / Für HundeHalsgrößen von 31-41 cm geeignet / Verpackt in Geschenkbox / Länge: ca. 21cm / WasserAbweisend imprägniert

Walk*n*Style: Leine kann mittig durch Stoffflochung in Ihr Halsband eingehakt werden / 30 Grad

ABOUT: Die Fangemeinde der FireCupCompany. Est.2006 mit den Original pat. FeuerzangenTassen & entsprechendem Zucker, wächst und wächst. Seit Jahren ist die frisch&brennend servierte FeuerzangenBowlle DAS Highlight in der kalten JahresZeit. Aus diesem Grunde, als auch der Verbundenheit zu den Hunden in Not, dieser Welt, hat Frank Wassmann, Künstler & Inhaber der FireCupCompany. Est2006 & Houseanddogsitting, das Trendlabel Original SugarRockStars ins Leben gerufen – Dezentle Südkraft mit feurigem Entertainment für Feuerzangenbowlle ABER auch süße Hunde-Loops, sodass sich Ihr bester Freund, stilvoll in der kalten Jahreszeit, präsentieren kann! Es wird jedes Jahr eine LTD.-Edition für den Winter als auch Sommer angeboten. Diese bunten Loops werden jedem ein Lächeln abgewinnen können. Desweiterem wird von jedem verkauften LOOP 1 EUR an eine seriöse Organisation für Hunde in Not gespendet. **WALK WITH LOVE!**

Frank Wassmann.

Rezepte



Nur wer das Spiel mit dem Feuer nicht beherrscht, verbrennt sich die Finger!
(Oscar Wilde)

ORIGINAL SUGAR-ROCKSTARS®



FeuerZange und Zucker in Einem!

Die Original SugarRockstars in verschiedenen Flavours dienen als Feuerzange & einer dezenten Süße für die Zubereitung, einer frisch & brennend servierten, Feuerzangen-Bowle, LuMumba, Grog & Eierpunsch – Für JEDE handelsübliche Tasse! Befüllen Sie Ihre Tasse mit erhitztem Glühwein. Platzieren Sie mit dem beigefügtem SternenGreifer einen SugarRockStar auf das Heißgetränk. Tränken Sie 1/4 der SternMulde mit FeuerzangenRum 72%. Anzünden! Der Stern auf Ihrem Heißgetränk karamellisiert & die Flamme lodert leidenschaftlich! In dem kurzen Augenblick

des Sinkens, wünschen Sie sich etwas (ohne es zu verraten..) und der Wunsch könnte sich erfüllen. Verrühren! Das Getränk präsentiert sein Aroma von Lebkuchen, Spekulatius oder WinterKirsche als köstliche Feuerzangenbowle –

Mit Ihnen als perfekten Gastgeber. Natürlich sind die SugarRockStars auch für alle Feuerzangen, FlambierLöffel, FeuerzangenTassen bestens geeignet & bieten ein sehr langes Abbrennen auf dem entsprechendem Edelstahl.

– Zu schön um sie aufzulösen, zu gut, es nicht zu tun! –

Feuerzangenbowle Glamour

Zutaten:

- Fertige FeuerzangenBowle/trock. Rotwein
- Gewürze/Kirschen – Individuell –
- Original ZuckerStern – Das TassenFeuer –
- Original FeuerzangenRum 72%



Zubereitung:

Den Rotwein erhitzen, würzen, Kirschen hinzufügen. Einen ZuckerStern auf das Heißgetränk legen & die Mulde zu 1/4 (!) mit FeuerzangenRum tränken – Anzünden & genießen.

– Die Magie des Besonderen –

LuMumba Deluxe

Zutaten:

- Milch
- Schoko-Pulver
- Original ZuckerStern – Das TassenFeuer –
- Sahne
- Original FeuerzangenRum 72%

Zubereitung:

Erhitzte Milch mit hochwertigem Schokopulver mixen und einschenken. Einen ZuckerStern auf das Heißgetränk legen, die ZuckerMulde zu 1/4 (!) in FeuerzangenRum tränken, anzünden & genießen. Nach Abbrennen des Zuckers, die heiße Schoko-lade mit Schlagsahne krönen!

– No snow, No Show! –



Grog – Hot Toddy

Zubereitung:

Heißes Wasser in die Tasse einschenken. Einen ZuckerStern auf das Heißgetränk platzieren. Die Mulde zu 1/4 (!) mit FeuerzangenRum tränken. Anzünden! Genießen!

Empfehlungen:

- Original FeuerzangenTassen
- Original FeuerzangenRum 72%, 20ml

Garnierung:

Den Tassenrand mit Zitrone anfeuchten & mit einer Mischung aus Zimt & Zucker dekorieren! Ihre Gäste werden Sie sehr lange in guter Erinnerung behalten!

Good day – good luck!



Lifestyle
Weltneuheit