

Beeren-Limo

Sachbezeichnung



Ausbeute
 15 Flaschen zu 5 dl



Zeitplanung
 Zubereitung: ca. 20 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
 Energie: 114 kJ/27 kcal;
 Fett: 0.1 g, davon ges. Fettsäuren 0.1 g;
 Kohlenhydrate: 6.5 g, davon Zucker 5.4 g;
 Eiweiss: 0.3 g; Salz 0 g

Rezept

Beeren-Limo (4'035 g)

450 g	TK-Rotes Früchtepüree
3'375 g	Süssmost mit Holundersaft
150 g	TK-Waldbeerenmischung
60 g	Rosmarin, frisch

Süssmost mit Holundersaft (3'375 g)

1'335 g	Süssmost
2'010 g	Wasser
30 g	Holundersaft <i>mischen</i>

Herstellung

1

Abfüllen

Das Fruchtepüree in die Flasche füllen und tiefkühlen. Mit der Süssmost-Schorle auffüllen und mit Beeren und einem Rosmarinweig vervollständigen.

Es können auch alle Zutaten von Anfang an miteinander gemischt werden, dann ist der Effekt jedoch ein anderer. Der Drink wird dunkler und die Beeren und der Rosmarinweig sind nicht zu sehen.

2

Röhri, Strohhalme

Beim Verkauf von Getränken rückt automatisch auch das Thema Trinkhalme in den Fokus. Eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Plastikröhrchen sind echte Strohhalme – umweltfreundlich und stilvoll zugleich. Ein weiterer Pluspunkt: Die Halme lassen sich individuell mit dem Firmenlogo oder Werbebotschaften bedrucken – ideal für einen aufmerksamkeitsstarken Markenauftritt.