



BALDINI
BY TAOASIS



ZITRUSFRISCHER AROMACOCKTAIL

LIMETTE - ORANGE - ZITRONE - VANILLE

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

ZITRUSFRISCHER AROMACOCKTAIL

LIMETTE - ORANGE - ZITRONE - VANILLE

ZUTATEN

- 250ml Agavendicksaft
- 4 Tr. Limette Bio-Aroma
- 6 Tr. Orange Bio-Aroma
- 5 Tr. Zitrone Bio-Aroma
- 10 Tr. Vanille Bio-Aroma
- Orangensaft
- Crushed Eis
- Prosecco

ZUBEREITUNG

Die Bio-Aromen in den Agavensirup träufeln und gut schütteln. 4 EL Crushed Eis und 1 EL (5 ml) des gemischten Sirups in ein Cocktailglas geben. Mit Orangensaft nach Belieben aufgießen, mit 100ml Prosecco verfeinern und kurz umrühren.

Alkoholfreie Variante mit Mineralwasser statt Prosecco! Mit einer Bio Orangenscheibe am Glasrand garnieren. Der Sirup ergibt ca. 50 Cocktail



Art.Nr. 14106422



Art.Nr. 14106419



Art.Nr. 14106424



Art.Nr. 14106423

Weitere Rezepte und Informationen zu unseren Bio-Aromen erhalten Sie unter: www.taoasis.com