

**voelkel**

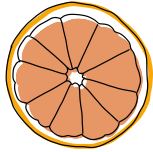
# Paloma



# Voelkel

## Paloma

- 20 ml Voelkel Limettensaft
- 30 ml Voelkel Ahorn Sirup
- 60 ml Voelkel Pink Grapefruit Sweetie
- 60 ml Sprudelwasser
- 1 Prise Salz
- Crushed Ice



Für die Deko: Limette, Grapefruit, Rosmarinzwieg

Gib das Crushed Ice zusammen mit dem Limettensaft, Pink Grapefruit Sweetie, Ahorn Sirup und einer Prise Salz in einen Cocktailshaker. Schüttel das Ganze abgedeckt 30 Sekunden lang ordentlich durch. Gieße den Mix anschließend in ein Glas und fülle den Rest mit Sprudelwasser auf. Verziert mit je einer Limetten- und Grapefruitscheibe und einem Rosmarinzwieg ist der Paloma Mocktail auch fürs Auge ein Genuss.



**voelkel**

# Bahama Colada



# Voelkel

## Bahama Colada

- 100 ml Voelkel Ananas
- 50 ml Voelkel Ananas Kokos Cocktail
- 20 ml Voelkel Hafer Cuisine
- 10 ml (2 TL) Voelkel Zitrone Ingwer (alternativ ½ TL Voelkel Ingwersaft und 1 ½ TL Voelkel Zitronensaft)
- Crushed Ice

Für die Deko: Kokosnuss, Ananas, Zitrone

Fülle Crushed Ice in ein Cocktailglas und mixe alle Säfte zusammen mit der Hafer Cuisine etwa 30 Sekunden kräftig im Shaker. Gieße nun die Mischung ins Glas und gib deinem Bahama Colada mit einem Spieß aus Kokos, Ananas und Zitrone den letzten Schliff!



DE-ÖKO-007



**voelkel**

# Summer Breeze



# Voelkel

## Summer Breeze

- 40 ml Voelkel Orange
- 40 ml Voelkel Ananas
- 10 ml Voelkel Limettensaft
- 10 ml Voelkel Bio Sirup Grenadine
- 10 ml Sprudelwasser
- Crushed Ice

Für die Deko: Granatapfel, Ananas, Orange, Minze

Gieße alle Säfte in einen Cocktailshaker und vermische sie zu einem fruchtigen Mix. Befülle ein Glas mit Crushed Ice und gib die Saftmischung dazu. Lasse den Bio Sirup über einen Löffel vorsichtig ins Glas laufen, sodass Sirup und Saft sich nicht vermischen. Fülle alles langsam mit Sprudelwasser auf. Gib Granatapfelkerne und etwas Minze dazu und garniere das Ganze mit Ananas und Orange am Spieß, fertig!



DE-ÖKO-007



**voelkel**

# Primavera



# Voelkel

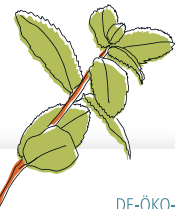
## Primavera

- 40 ml Voelkel Orange
- 40 ml Voelkel Maracuja
- 40 ml Voelkel Pink Grapefruit Sweetie
- 10 ml Voelkel Bio Sirup Grenadine
- 10 ml Sprudelwasser
- Crushed Ice

Für die Deko: Maracuja, Orange, Minze



Gieße alle Säfte in einen Shaker und vermische sie gut miteinander. Befülle ein Cocktailglas mit Crushed Ice und gib die Saftmischung aus dem Shaker hinzu. Lasse nun, ganz vorsichtig, den Bio Sirup über einen Esslöffel ins Glas laufen, sodass Sirup und Saft sich nicht gleich vermischen. Fülle alles langsam mit Sprudelwasser auf. Garniert mit Maracuja, einer Orangenscheibe und etwas Minze ein echter Hingucker!





**voelkel**

# Ipanema

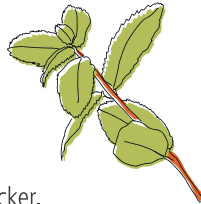


# Voelkel

## Ipanema

- 10 ml Voelkel Limettensaft
- 20 ml Voelkel Maracuja
- 25 ml Voelkel Bio Sirup Ingwer
- 75 ml Sprudelwasser
- 2 TL Rohrzucker
- Crushed Ice

Für die Deko: Limette, Maracuja, Ingwer, Minze



Befülle zunächst ein Glas mit Crushed Ice und Rohrzucker. Vermische alle Säfte im Shaker, gib sie ins Glas und fülle es mit Sprudelwasser auf. Nun für den Frischekick noch etwas Minze, Maracujakerne und Limettenstücke ins Glas geben und den Glasrand mit je einer Limetten- und Ingwerscheibe verzieren: Fertig ist der herrlich exotische Ipanema.



DE-ÖKO-007



**voelkel**

# Coco Loco



# Voelkel

## Coco Loco

- 80 ml Voelkel Ananas Kokos Cocktail
- 40 ml Voelkel Orange
- 10 ml Voelkel Zitronensaft
- 10 ml Voelkel Hafer Cuisine
- 10 ml Voelkel Bio Sirup Limette
- Eiswürfel



Für die Deko: Kokosnuss am Stück oder geraspelt, Ananas

Gib die Hafer Cuisine zusammen mit den Säften in einen Cocktailshaker. Schüttel alles kräftig durch. Befülle nun ein Glas mit Eiswürfeln und gieße den Mix aus dem Shaker dazu. Verziert mit einem Stück Ananas, Kokosnuss, Kokosraspeln und Ananasblättern am Glasrand sieht der Mocktail genauso lecker aus, wie er schmeckt!

