

Bringen Sie Sonne in die
dunkle Jahreszeit mit
frischen Zitrusdüften!



Zitrusfrischer Aromacocktail

Limette - Orange - Vanille - Zitrone



ZUTATEN

- 250 ml Agavensirup
- 4 Tropfen Limette Bio-Aroma
- 6 Tropfen Orange Bio-Aroma
- 5 Tropfen Zitrone Bio-Aroma
- 10 Tropfen 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 des gemischten Sirups in ein Cocktailglas geben. Mit Orangensaft nach Belieben aufgießen, mit Prosecco verfeinern und kurz umrühren.

Alkoholfreie Variante mit Mineralwasser statt Prosecco!

Mit einer Bio-Orangenscheibe am Glasrand garnieren.

Der Sirup ergibt ca. 50 Cocktails.