



LAUX

Juni 2022

Green Mocktail

mit RITTERGUT VALENBROOK Holunderblüten-Minze Sirup

Dieser Mocktail punktet mit viel Geschmack und Vitamin C. Er ist mit Holunderblüten-Minze-Sirup und Limette ein fantastisch erfrischender Drink.

Zutaten für 4 Gläser:

- 1 l grüner Tee aus delica China Grüner Tee Sencha (2 Minuten Ziehzeit)
- 80 ml RITTERGUT VALENBROOK Holunderblüten-Minze Sirup
- 2 Stängel frische Minze
- 1 Limette
- Mineralwasser zum Aufgießen
- Eiswürfel

Zubereitung:

In den abgekühlten Tee den Sirup einrühren. Minzblätter abbrausen und in eine Karaffe geben.

Limette waschen und in Achtel schneiden. Mit Eiswürfeln zu den Minzblättern geben. Mit Tee aufgießen und kühlstellen. Vor dem Servieren großzügig Eiswürfel in breite Gläser verteilen, Mocktail angießen und genießen.

RITTERGUT VALENBROOK Holunderblüten-Minze Sirup

Fruchtig-frischer Sirup mit Holunderblüte und Minze. Klassisch für die Zubereitung vieler Mixgetränke wie z. B. des Trend-Cocktails Hugo, zum Aufgießen mit Mineralwasser, zum Süßen von Früchten, Desserts und Quark und zum Backen von Cupcakes. Gerade im Sommer verleiht dieser Sirup jedem Dessert einen Hauch von Frucht und Frische, wobei die Minze nicht zu dominant erscheint.

RITTERGUT VALENBROOK

Inmitten des weiten norddeutschen Marschlands am Elbe-Weser-Dreieck liegt das RITTERGUT VALENBROOK. Es wird in fünfter Generation von der Bremer Kaufmannsfamilie Leisewitz betrieben. Hier hat guter Geschmack Tradition! Die Feinkost-Spezialitäten basieren oft auf jahrzehntealten Familienrezepten. Für das besondere Geschmackserlebnis werden sie immer wieder kreativ verfeinert. RITTERGUT VALENBROOK ist eine Marke der LAUX GmbH.

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: suck@laux-feinkost.de