



BIONADE Cocktails. Erfrischend anders. Natürlich ohne Alkohol.



HOLURINHA

1 Limette, 1 EL brauner Rohrzucker
BIONADE Holunder

Limette achteln, mit dem braunen Rohrzucker ins Glas geben und mit einem Mörser zerdrücken. Crushed Ice dazugeben und mit BIONADE Holunder auffüllen. Verrühren, fertig.



LITSCHI COOLER

1 cl Zitrone, 1 cl Mangosirup
BIONADE Litschi

Zitronensaft und Mangosirup in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas geben. Mit BIONADE Litschi auffüllen und etwas umrühren, fertig.



MIRACULIX

1/8 Limette, 1 EL Rohrzucker, 2 frische Minzzweige
BIONADE Kräuter

Frische Minze und Rohrzucker in ein Glas geben. Limettenachtel darüber auspressen und dazugeben. Glas mit Crushed Eis auffüllen und mit BIONADE Kräuter aufgießen, gut umrühren, mit Minzzweig dekorieren, fertig.



GINGER & FRED

2 Kumquats (Zwergorange), 1 Limette, 2 Barlöffel brauner Rohrzucker
BIONADE Ingwer-Orange

Kumquats halbieren, Limette vierteln, mit dem braunen Rohrzucker ins Glas geben und mit einem Mörser zerdrücken. Crushed Ice dazugeben und mit BIONADE Ingwer-Orange auffüllen. Verrühren und mit einer Physalis garnieren, fertig.



QUITTE SCHÖN

2 EL Apfelmus, 1 TL Honig
BIONADE Quitte

Apfelmus und Honig in ein mit Crushed Eis gefülltes Glas geben und mit BIONADE Quitte angießen. Solange verrühren bis sich der Honig aufgelöst hat. Jetzt mit BIONADE Quitte auffüllen, mit Apfel dekorieren, fertig.

BIONADE. Trink was Gutes.