

PRESSEMITTEILUNG

So lecker wie frisch gemixt:

Die neuen granini Cocktails

Nieder-Olm, im Januar 2018. Die fünf alkoholfreien granini Cocktails von Eckes-Granini sorgen ab Februar für Abwechslung an der Bar. Mit ihrer Hilfe zaubern Profis selbst in Stoßzeiten ruckzuck einen perfekten Moscow Mule, Pina Colada, Mai Tai, Sex on the Beach oder Mojito ins Glas. Und auch in Häusern ohne Profi-Barkeeper bieten die granini Cocktails den idealen Support. Wer noch mehr Raffinesse in seinem Getränkeangebot will, darf natürlich experimentieren: Da wird die Pina Colada mit granini Mango gemixt zur alkoholfreien Variation Kokoma und der klassische Moscow Mule verwandelt sich mit Zitronengras in einen Bangkok Mule. Kombinieren und ausprobieren heißt die Devise!

Convenient, lecker und natürlich

Die neuen granini Cocktails sind conveniente Produkte, die sich deshalb besonders für kleine Hotels und Restaurants ohne Profi-Barkeeper eignen. Aber auch in der Systemgastronomie oder im Eventcatering erleichtern die granini Cocktails die einfache und schnelle Zubereitung von Mixes. Die Rezepturen wurden gemeinsam mit einem Profi-Barmann entwickelt, so dass die hohen Anforderungen der modernen Bar an Geschmack, Natürlichkeit und Ausgewogenheit gewährleistet sind. Zudem gilt bei allen Cocktails aus der Range die bewährte granini Qualitätssicherheit: Alle Sorten sind ohne künstliche Farbstoffe oder gentechnisch veränderte Zutaten und zudem vegan hergestellt.

Premixes, die Maßstäbe setzen

Neben dem einfachen Handling, der Qualität und Natürlichkeit haben die granini Cocktails noch einen weiteren Vorteil: Im Gegensatz zu frischen Zutaten ist eine konstante Kostenkalkulation möglich. So generieren sich ertragreiche Zusatzumsätze günstiger als in der Eigenzusammenstellung der Cocktails.

Zudem sind den 1,0 Liter Mehrwegflaschen aus Glas exakte Mixanleitungen als Hilfestellung für die schnelle Herstellung beigelegt. Praktische Tipps zur Auswahl der Spirituosen, der Glaswahl sowie der optimalen Dekoration ergänzen das Gesamtpaket zu einem Perfect Serve. Anwendungsvideos und viele weitere Rezeptvariationen finden Gastronome auf www.granini-gastro.de

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Sabine Zeller
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63-40, Telefax 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: s.zeller-ext@engel-zimmermann.de

Herstelleranschrift:
Eckes-Granini Deutschland GmbH, 55266 Nieder-Olm
Telefon: 06136 / 35-04, Fax: 06136 / 35-1400

www.granini.de