



HOT APPLE CIDER

Bio-Gewürzmischung für Apfelpunsch oder andere winterliche Heißgetränke aus und mit Apfelsaft.

Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzmischung für Apfelpunsch oder andere winterliche Heißgetränke aus und mit Apfelsaft.

Produkt lange Beschreibung

Für Apfelpunsch
Bio-Feinschmecker Winter

Beschreibung

Hot Apple Cider ist eine Bio-Gewürzmischung für Apfelpunsch oder andere winterliche Heißgetränk aus und mit Apfelsaft. Eine leckere Alternative zu Glühwein. Mit den fruchtigen Zutaten Mandarinen- & Zitronengranulat sowie herrlichen Gewürzen wie Zimt und Nelken, entsteht zusammen mit Apfelsaft im Handumdrehen ein leckerer winterlicher Apfelpunsch, mit und ohne Rum. Die Gewürzmischung eignet sich aber auch hervorragend zum Mixen origineller fruchtiger Winter-Cocktails wie beispielsweise „Apple Cider Prosecco Spritz“, „Apple Cider Mimosa“ oder einer



fruchtigen Variante von „Hot Buttered Rum“. Für Apfelpunsch mit 0,5 L Apfelsaft genügt 1 EL Hot Apple Cider. Entweder im geschlossenen Topf oder mit einem Teesieb oder Filterbeutel aufkochen. Für winterliche Cocktails einfach nach Geschmack zu Sekt, Rum oder Apfelwein hinzufügen.

Erhältlich als

05004147 Stapelbare Aromaschutzdose à 100g (M-Dose)

Zutaten

Zimt, Mandarinengranulat (Mandarinenkonzentrat, Maisstärke) Zitronengranulat (Zitronensaftkonzentrat, Maisstärke), Süßholzwurzel, Nelken. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

1 Esslöffel "Hot Apple Cider" in einem Teesieb oder Filterbeutel mit 0,5l Apfelsaft aufkochen. Je nach Geschmack dunklen Rum zufügen oder alkoholfrei genießen.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER



