

Pressemitteilung

Rosalie – der coole Sommerdrink mit raffiniertem Twist

Berlin, Mai 2019. – Mojitos, Caipirinha oder Daiquiri kennt jeder. Für richtig Furore und begeisterte Gäste bei der nächsten Cocktailparty sorgt der coole Sommercocktail Rosalie. Die neue Kreation stammt aus dem Hause des österreichischen Getränkeherstellers S. Spitz in Zusammenarbeit mit Barthur Barcatering. Der Berliner Cocktailcaterer spezialisiert sich auf individuelle Getränkekonzepte und inszeniert sowohl alkoholfreie Drinks als auch Neuinterpretationen von klassischen Cocktails für jede Veranstaltung.

Rosalie von Barthur Barcatering

Zutaten:

- 20ml Spitz Sirup Rosalie (Litschi-Rose Geschmack)
- 40ml Cachaça (z.B. Espirito de Minas)
- 15ml Falernum (z.B. 3 Island Falernum)
- 20ml Verjus
- 10ml Limettensaft, frisch gepresst
- 5ml Gran Classico Bitter
- 50ml Oolong Oleo Saccharum (Ölzucker)*
- 3 Kaffir – Limettenblätter

Garnish/ Deko:

- 1 Kaffir Limettenblatt
- Gedörnte Orangenscheibe

Glas:

- Whiskey – Tumbler

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Würfeis in den Cocktailshaker geben. Ca. 15 Sekunden kräftig shaken. Anschließend auf Eiswürfel in einem Tumbler doppelt abseihen. Rand des Tumblers mit einem Kaffir-Limettenblatt abreiben und zusammen mit einer gedörnten Orangenscheibe als Deko in das Glas geben.





* Zubereitung Oolong Oleo Saccharum

Je eine Zitrone und Orange dünn abzesten, sodass möglichst wenig weiße Haut an der Schale bleibt. Mit vier Teelöffel feinem, weißen Zucker oder Puderzucker vermengen. Die Schalen kräftig andrücken und anschließend möglichst luftdicht verschließen. Nach ca. einer Stunde hat der Zucker die ätherischen Öle aus den Schalen gezogen. Das Ergebnis ist ein hocharomatischer Zucker. Diesen mit 500ml Oolong Tee aufgießen und nach einer Stunde die Zitronen- und Orangenschalen entnehmen.

Anmerkung:

Anstelle des Verjus kann auch Limettensaft verwendet werden.

Lizenzfreies Bildmaterial erhalten Sie zur kostenfreien Nutzung unter folgenden Link (© Spitz): https://1drv.ms/f/s!AuOwee9u7u5xhzrq_r5SB4EbrRxs

Über Spitz

Spitz mit Sitz in Attnang-Puchheim, Österreich, zählt zu den größten Lebensmittelproduzenten in Österreich und ist seit mehr als 160 Jahren im Markenartikel-, Private Label- und Co-Packing-Geschäft tätig. Fokus des Familienunternehmens liegt auf der Verbindung von Tradition und Innovation. So vereint Spitz langjährige Erfahrung und Experten-Knowhow mit innovativen Konzepten und einzigartigen Produkten. Spitz ist stolz auf seine Wertschöpfungstiefe und produziert vom Rohstoff bis zum fertigen Endprodukt am österreichischen Standort. Dadurch garantiert der Nahrungs- und Genussmittelhersteller beste Qualität.

Weitere Informationen unter www.spitz.at/de/

Pressekontakt Deutschland:



Nora Walraph
Kronprinzendamm 20 | 10711 Berlin
T: +49 30 4672 4076 -04
E: n.walraph@biss-pr.de
www.biss-pr.de

Pressekontakt Österreich:

Jutta Mittermair
Head of Corporate Communications
S. Spitz GmbH
T: + 43 7674 61 654
mittermair@spitz.at