

Rezepte für FROZEN COCKTAILS

Alle Konzentrate sind alkoholfrei und eine hervorragende Basis für die Herstellung von alkoholischen Frozen Cocktails. Ihren Ideen sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Herstellung: Lassen Sie beim Anmischen des Sirups mit Wasser je nach Geschmack einfach

1-1,5 Liter Wasser weg und ersetzen Sie diese durch Alkohol – fertig sind die vielleicht leckersten Frozen Cocktails der Welt.

Alkoholgehalt: Wenn sie z.B. 1 Liter 38%-igen Alkohol mit einem Liter Slushyboy®-Konzentrat

und 4 Litern Wasser mischen, erhalten Sie 6 Liter Frozen Cocktails mit einem Alkoholgehalt von ca. 6,3 %.

SLUSHYBOY	Weißer Rum	Vodka	Tequila	Cachaça
Erdbeer	Frozen Daiquiri	Frozen Limes	Frozen Margarita	+
Pina Colada	Frozen Pina Colada			
Limette	+	+	+	Frozen Caipirinha
Blue Energy	+	Frozen Jelly Baby		
Wassermelone	+	+		+
Pfirsich-Maracuja	+	+	+	SlushyGirl
Blutorange	SlushyBoy	+	+	+
Kirsche	+	+	+	
Orange	+	+	Tequila Sunrise	
Cola	+	+	+	
Blaubeere		+		
Waldmeister	+			
Himbeere	+			
Zitrone	+	+		
Saurer Apfel		Frozen Saurer Apfel		
Erdbeer-Vanille		+		

+ = auch sehr lecker

Die **Klassiker** sind auf jeden Fall der **Frozen Strawberry Daiquiri** (keiner wird häufiger verlangt), die **Frozen Caipirinha** und die **Frozen Pina Colada**.

Wir empfehlen aber auch Blutorange und Pfirsich-Maracuja als fruchtige Basis für alkoholische Frozen Cocktails.

Für echte **Kenner** ist unser Blue Energy-Konzentrat gemacht, welches wir mit Vodka empfehlen.

Weitere Tipps sind z.B. Blutorange mit Jägermeister (**Jägerblut**), Kirsche mit Batida de Coco oder Käsekuchen mit Captain Morgan. Alles geht! Selbstverständlich sind auch Mischungen mit anderen Spirituosen möglich. Probieren Sie es doch selbst einmal aus und entwickeln Sie einzigartige und neue Cocktails für Ihre Gäste.