

## Fruchtige Durstlöcher in neuem Look

Die fruchtig-frischen Sirupe der Eurogast Marke zeigen sich ab sofort in neuem Design. Mit den fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen eignen sie sich besonders an heißen Tagen als idealer Durstlöcher für Groß und Klein.

Von Klassikern wie erfrischendem Holunderblüten- und fruchtigem Himbeer-Sirup über schwarzen Johannisbeer-Sirup bis hin zu Himbeer-Zitronen- und sonnigem Orangen-Sirup ist bei den Durstlöchern von Eurogast für jeden Geschmack etwas dabei. Die sommerlichen Erfrischungsgetränke der Eurogast Marke werden in Österreich hergestellt und kommen ganz ohne künstliche Farbstoffe und Süßungsmittel aus.

### Allrounder Fruchtsirup

Ebenso vielfältig wie die Geschmacks-



variationen sind auch die Anwendungsmöglichkeiten der Eurogast Sirupe: ob ganz traditionell als belebendes Sommergetränk, als köstliches Topping von Eisbechern, Joghurts und Desserts oder als raffinierte Zutat in sommerlichen Cocktails. Mit Eiswürfeln wird der fruchtige Allrounder zum absoluten Erfrischer und ist somit

auch das perfekte Getränk für Ihr Service- und Küchenpersonal. Alle fünf Geschmacksrichtungen werden in gastronomietauglichen 5-l-Behältern geliefert und punkten mit ihrer

Ergiebigkeit: 35 Liter Erfrischungsgetränk ergeben sich mit Wasser oder Soda bei einem optimalen Mischverhältnis von 1:6.

### Der Klassiker – aufgepeppt

Bei der Zubereitung von Sirup-Getränken ist Kreativität angesagt! So lässt sich etwa aus dem klassischen Holunder-Sirup ganz einfach mit frischer Minze, einer Limettenscheibe und Eiswürfeln ein sommerlicher Hochgenuss zaubern, der Ihre Gäste begeistern wird. Dass sich die Eurogast Fruchtsirupe auch hervorragend als Zutat für extravagante Cocktails eignen, beweist Mario Hofferer – Cocktail World Champion, doppelter Österreichischer Staatsmeister, Barman of the Year sowie Leader of the Year 2011:

### Matcha Green Tea Cocktail

#### Zutaten:

- 4 cl Souse Vide Lavender & Elderflower Infused Hendricks Gin
- 2 cl Mario Hofferers Matcha Green Tea homemade Sirup
- 0,5 cl Eurogast Holunder-Sirup
- 3 cl Pago Ginger
- 1 cl Limettensaft u. Orangen-zeste

#### Zubereitung:

Die Zutaten ohne Eis im Cocktailshaker mixen. „Kräuter Infusion“ (kleines Kräuterbouquet mit Trockeneis) in einem Teebeutel in eine Teekanne geben und mit dem Cocktail aufgießen. Als Glas dient ein hohler Eisballon, in dem der Sommerdrink serviert wird.



Mario Hofferer, amtierender Staats- & Weltmeister im Cocktailmischen, setzt die Sirupe der Eurogast Marke originell ein

Foto: Stephanie Sieber