

**granini®**

*Zutat Zukunft*

UNSER WEG  
 DER NACHHALTIGKEIT

# IT'S APERITIVO TIME!

## BEGEISTERE DEINE GÄSTE MIT NEUEN KREATIONEN

Der Sommer hat begonnen und mit ihm die Sehnsucht nach Geselligkeit! Nach über zwei Jahren, in denen die Kontakte stark eingeschränkt wurden, klingt nichts verheißungsvoller! Ein neuer Trend, der auch in Deutschland immer beliebter wird: Aperitivo! Die jahrhundertealte Tradition des Aperitivos ist in Italien tief verwurzelt und Teil des Lebens – man trifft sich mit der Familie und Freund:innen und genießt die Aperitif-Getränke zusammen mit einem Snack nach Feierabend, als Starter vor dem Abendessen oder einfach nur so, um die Sommertage zu zelebrieren.

### GIB DIESEM GEFÜHL EINEN GESCHMACK

Mix direkt los und biete deinen Gästen einen genussvollen und erfrischenden Aperitif an mit unseren tollen Rezeptideen.



### PINK DRAGON SPRITZ

**Zutaten:**

- Eiswürfel
- 4 cl trockener Vermouth/Weißwein od. Prosecco
- 12 cl granini Trinkgenuss Guave-Drachenfrucht
- 1 Spritzer granini Cocktail Basics Zitrone 100 %
- Mit Soda auffüllen
- Garnitur: Limettenscheibe & Minze

ALKOHOLFREI  
 18 cl Saft  
 ohne Spirituose



### RHABARBER SPRITZ

**Zutaten:**

- Eiswürfel
- 6 cl Prosecco
- 4 cl Aperol
- 8 cl granini Rhabarber
- 3 cl Soda
- Garnitur: ½ Erdbeere



### ERDBEER SPRITZ

**Zutaten:**

- Eiswürfel
- 5 cl Prosecco
- 5 cl granini Erdbeere
- Garnitur: Erdbeeren und Basilikumzweig



### MARACUJA SPRITZ

**Zutaten:**

- Eiswürfel
- 4 cl Vodka
- 12 cl granini Maracuja
- 6 cl Tonic Water
- Garnitur: 1 Limettenspalte



ERFAHRE MEHR ÜBER UNSERE NACHHALTIGKEIT

Mehr Infos und Rezepte findest du auf [granini-gastro.de](http://granini-gastro.de) | [f](#) granini Gastronomie