



REZEPT-TIPP

Shrub



(Für 6 bis 8 Personen)

500 ml Valensina Schwungvoller Morgen (aus dem Kühlregal)

550 g Zucker

1 kleiner Rosmarinzweig

250 ml Verjus oder milder weißer Balsamico-Essig

Copyright: Valensina

1. Saft, Zucker und Rosmarin aufkochen. Essig zugeben und alles so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist und eine sirupartige Konsistenz entsteht. Rosmarin herausnehmen, den Sirup in Flaschen füllen und abkühlen lassen.
2. 2-3 EL Sirup mit reichlich Crushed Ice und Mineralwasser in Gläser geben. Nach Belieben mit einer halben oder viertel Scheibe Pink Grapefruit anrichten.



Valensina: Fruchtsaftkompetenz seit 1966

Höchste Qualitätsansprüche und Leidenschaft für Früchte sind die Basis für die Erfolgsgeschichte der Marke Valensina. Das Unternehmen greift seit jeher mit vielfältigen Fruchtkreationen das Bedürfnis der Verbraucher nach Vielfalt im Saftglas auf. Zum Valensina-Sortiment gehören gekühlte und ungekühlte Fruchtsäfte, Mono-Fruchtsäfte und Multi-Fruchtsäfte, Direktsäfte und Nektare, Frühstückssäfte und milde Sorten sowie saisonale Fruchtsäfte als Limited Editions. Alle Fruchtsäfte von Valensina sind frei von Konservierungsstoffen, Stabilisatoren, Zuckerzusätzen, Geschmacksverstärkern und allen E-Nummern. Pioniergeist und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien sind der Garant für den Erfolg des renommierten Fruchtsaftproduzenten.

Die Marke Valensina ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

*kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München,
Tel.: 089 23 23 63 41, valensina@kommunikationpur.com*