



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Rosmarin-Limonade

mit Aperino Curcuma Ingwer



Aperino Rosmarin-Limonade

4 cl Aperino Curcuma Ingwer

1 cl Zitronensaft

10 cl Mineralwasser

1,5 cl Rosmarin-Sirup

Für 1,5 cl Sirup ca. 10 g Zucker und 10 ml Wasser im Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend ein wenig frischen Rosmarin darin ziehen lassen. Hat sich der Sirup abgekühlt, alle Zutaten mischen und ca. 3 Stunden kaltstellen. Auf Eis servieren und bei Bedarf mit einem Rosmarinzweig dekorieren.



Tipp:

Bei größerem Bedarf lässt sich der Sirup natürlich auch vorproduzieren und gut im Kühlschrank aufbewahren.

*Weitere Rezepte findest Du auf
www.salus.de*



Aperino
Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Frucht-Elixier
mit Aperino Curcuma Ingwer

Aperino
Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino
Frucht-Elixier

4 cl Aperino Curcuma Ingwer

1 Orange

½ reife Mango

1 Banane

Eiswürfel und Wasser
nach Bedarf

Orange auspressen und den Saft mit der Mango und der Banane fein pürieren. Aperino zugeben und mit Eiswürfel auffüllen. Sollte das Püree zu dickflüssig sein, nach Bedarf mit Wasser verdünnen.



Weitere Rezepte findest Du auf
www.salus.de



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Holunder

mit Aperino Johannisbeere Acerola



Aperino Holunder

6 cl Aperino
Johannisbeere Acerola

2 cl Holundersirup

2 cl Traubensaft

1 cl Limettensaft

Minzblätter

Aperino in ein mit Eiswürfel
gefülltes Sektglas geben.
Holundersirup, Trauben- und
Limettensaft hinzugießen.
Mintblätter dazugeben und
alles gut umrühren.



*Weitere Rezepte findest Du auf
www.salus.de*

