



Aperino
Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Curcuma Ingwer

Aperino
Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Frucht-Elixier

Zutaten für 2 Gläser:

80 ml Aperino Curcuma Ingwer

2 Orangen

1 reife Mango

2 Bananen

Eiswürfel und Wasser nach Bedarf

Orangen auspressen und den Saft mit der Mango und den Bananen fein pürieren. Aperino zugeben. Sollte der Smoothie zu dickflüssig sein, nach Bedarf mit Wasser verdünnen. Smoothie in zwei Gläser geben und mit Eiswürfeln auffüllen.



DE-ÖKO-005

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



mit Aperino Johannisbeere Acerola



Aperino Spritz

Zutaten für 2 Gläser:

120 ml Aperino Johannisbeere Acerola

60 ml Fruchtsaft

z.B. Apfel-Orange- oder Maracujasaft

200 ml Mineralwasser

Orangenscheibe

Minzblätter

Aperino und Fruchtsaft in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Weingläser gießen. Mit Mineralwasser auffüllen, umrühren und jeweils eine halbierte Orangenscheibe in die Gläser geben. Bei Bedarf mit Minzblättern dekorieren.



DE-ÖKO-005

Weitere Rezepte findest Du auf
www.aperino.de



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Curcuma Ingwer



Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Rosmarin-Limonade

Zutaten für 2 Gläser:

80 ml Aperino Curcuma Ingwer

20 ml Zitronensaft

200 ml Mineralwasser

30 ml Rosmarin-Sirup

Eiswürfel

Rosmarinzweige

Für 30 ml Sirup ca. 20 g Zucker und 20 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 Rosmarinzweigen dekorieren.



DE-ÖKO-005

Tipp:

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

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



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Johannisbeere Acerola



Aperino Holunder

Zutaten für 2 Gläser:

120 ml Aperino Johannisbeere Acerola

40 ml Holundersirup

40 ml Traubensaft

40 ml Limettensaft

200 ml Mineralwasser

Minzblätter

Alle flüssigen Zutaten in eine Karaffe geben und umrühren. Zwei Sektgläser mit Eiswürfeln füllen. Den Aperino Holunder in beide Gläser füllen und nach Bedarf Minzblätter dazugeben. Wer es weniger intensiv mag, kann 400 ml Mineralwasser verwenden.



DE-ÖKO-005

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



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Curcuma Ingwer

Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Würziger Ingwer-Shot

Zutaten für ca. 10 Shots à 30 ml:

Saft von 1 Orange, frisch gepresst
(alternativ 1 Apfel, entkernt und geviertelt)

Saft von 1 Zitrone, frisch gepresst

Mineralwasser zum Auffüllen

80 ml Aperino Curcuma Ingwer

10 g Ingwer, frisch gerieben

1-2 Prisen Cayenne oder Schwarzer Pfeffer

1-2 Prisen Zimt

1 TL Kokosöl oder pflanzliches Öl,
geschmacksneutral

Agavendicksaft nach Bedarf

Die Orange und Zitrone auspressen (alternativ den Apfel entkernen, klein schneiden und fein pürieren). Den gemischten Saft mit soviel Wasser auffüllen, dass es insgesamt 200 ml Flüssigkeit ergibt. Den Aperino hinzufügen. Ingwer schälen, sehr fein reiben oder pürieren und ebenfalls hinzugeben. Mit Pfeffer, Zimt und Kokosöl verfeinern. Bei Bedarf mit Agavendicksaft süßen.



DE-ÖKO-005

Tipp:

Kann in eine Glasflasche
gefüllt für wenige Tage im
Kühlschrank aufbewahrt
werden.

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



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Johannisbeere Acerola

Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Spice-Tea

Zutaten für 2 Gläser:

80 ml Aperino Johannisbeere Acerola

120 ml Salus Gourmet Tee

Ingwer Orange-Spicy Tee (kalt)

20 ml Zitronensaft

20 ml Agavendicksaft

Gurkenscheiben

Tee aufbrühen und kalt werden lassen. Aperino, abgekühlten Tee, Zitronensaft und Agavendicksaft mischen und gut umrühren. In zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser gießen und Gurkenscheiben zusätzlich in die Gläser geben.



DE-ÖKO-005

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



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Curcuma Ingwer



Alkoholfreier
Bio-Aperitif

Aperino Punsch Orange-Ingwer

Zutaten für 2 Punschgläser:

400 ml Apfelsaft

100 ml Aperino Curcuma Ingwer

2 Orangen (unbehandelt)

2 TL Ingwer (in Streifen geschnitten)

2 Kapseln angestoßenen Kardamom

2 Sternanis

Rosmarinzweige

Mit einem Sparschäler von einer Orange zwei dünne Streifen der Schale abziehen, anschließend beide Orangen halbieren, eine Orangenscheibe für die Dekoration abschneiden und zur Seite legen. Die Orangen auspressen. Ingwer in Streifen schneiden. Den Apfelsaft gemeinsam mit den Gewürzen aufkochen und für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Herd ausschalten, Aperino und frisch gepressten Orangensaft zum heißen Apfelsaft geben und 3 Minuten ziehen lassen. Den fertigen Punsch durch ein feines Sieb in zwei Gläser geben, mit Rosmarin und je einer halben Scheibe Orange garnieren und heiß servieren.



DE-OKO-005

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



Aperino

Alkoholfreier
Bio-Aperitif

mit Aperino Johannisbeere Acerola



Aperino Glühwein mit Gewürzen

Zutaten für 2 Gläser:

300 ml Traubensaft

200 ml frisch aufgebrühter Früchtetee (ungesüßt)
z. B. Salus Gourmet Tee Erdbeeren-Früchte-Cocktail

100 ml Aperino Johannisbeere Acerola

2 TL Zitronensaft

2 Zimtstangen

4-5 Nelken

Cranberries und 2 Holzstäbchen zum Verzieren
(bei Bedarf)



DE-ÖKO-005

Traubensaft, frisch aufgebrühter Früchtetee und Gewürze gemeinsam in einem Topf aufkochen, und für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Den Herd ausschalten, Aperino und Zitronensaft zugeben und 3 Minuten ziehen lassen. Den fertigen Glühwein durch ein feines Sieb in zwei Punschgläser geben, mit auf Holzstäbchen gesteckten Cranberries verzieren und heiß servieren.

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