

COPEO Frucht-OASE



Zutaten

10 cl COPEO Rhabarbernektar
8 cl COPEO Grapefruitsaft
frischer Thymian
Grapefruitscheibe

Zubereitung

Den Rhabarbernektar und Grapefruitsaft in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und gut schütteln. Die Grapefruitscheibe, einen Zweig Thymian und Eis in ein Glas füllen und den Drink darüber geben.



Zutaten

1 Limette
2 TL Rohrzucker
10 cl COPEO Maracujanektar
8 cl COPEO Sauerkirschnektar
etwas Mineralwasser

Zubereitung

Die Limette achteln und in ein Glas geben. Den Rohrzucker darüber geben und mit einem Stößel ausdrücken. Das Glas mit Eis auffüllen und den Saft sowie einen Schuss Mineralwasser darüber geben.



COPEO Frucht-OASE



Zutaten

5 cl COPEO Multivitaminsaft
5 cl COPEO Bananen-Nektar
5 cl COPEO Orangensaft
5 cl COPEO Apfelsaft Direktsaft

Zubereitung

Um den COPEO Multifrukt Drink genießen zu können, werden die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker kräftig geschüttelt. Danach gießt man den Cocktail in ein kaltes Longdrink-Glas.



Zutaten

6 cl COPEO Ananassaft
6 cl COPEO Orangensaft Direktsaft
6 cl COPEO Grapefruitsaft
2 cl Grenadine

Zubereitung

Die COPEO Säfte werden zusammen mit der Grenadine und wenigen Eiswürfeln in einen Cocktailshaker gegeben und kräftig geschüttelt. Anschließend in ein großes Glas geben und genießen!



Zutaten

12 cl COPEO Apfelsaft
2 cl Maracujasirup
2 cl frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

Um unseren Niederrhein Cocktail Klassiker genießen zu können wird ein Shaker und ein Strainer benötigt. Die Zutaten werden mit fünf Eiswürfeln kurz und kräftig geschüttelt. Mit Hilfe des Strainers wird der Cocktail in ein Glas gegossen.

COPEO Frucht-OASE



Zutaten

20 cl COPEO
Traubensaft Direktsaft
250 g Erdbeeren
1 EL Sahne
Honig

Zubereitung

Die Erdbeeren zusammen mit dem Traubensaft Direktsaft pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne wird dazugerührt. Anschließend wird mit Honig abgeschmeckt und auf grob zerstoßenen Eiswürfeln serviert.



Zutaten

4 cl COPEO Grapefruitsaft
4 cl COPEO Johannisbeer-Nektar
1 cl frisch gepresster Limettensaft
1 TL Grenadine

Zubereitung

Der Fruchtalarm wird mit allen Zutaten in einem Shaker kräftig geschüttelt und anschließend in ein Glas gegeben.



Zutaten

20 cl COPEO Sauerkirsch-Nektar
2 EL Grenadine
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
Tonic Water

Zubereitung

Für zwei Gläser: Alle Zutaten, Tonic Water ausgenommen, werden zusammengemixt. Danach wird der Saft in Gläser mit Eis gegeben und diese anschließend mit Tonic Water aufgefüllt.

COPEO Frucht-OASE



Zutaten

9 cl COPEO Ananassaft
9 cl COPEO Orangensaft Direktsaft
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 Spritzer Grenadine

Zubereitung

Alle Säfte, inklusive einem spritzer Grenadine, in einen Cocktailshaker geben und kurz aber dafür kräftig schütteln. Anschließend in ein Glas mit zerstoßenen Eiswürfeln abgießen.



Zutaten

6 cl COPEO Ananassaft
6 cl Milch
2 cl Schokoladensirup

Zubereitung

Die Zutaten werden, inklusive weniger Eiswürfel, in einen Cocktailshaker gegeben und geschüttelt. Anschließend wird der Inhalt in ein Glas gegeben und mit einem Trinkhalm und z.B. frischen Himbeeren serviert.

