



Rezepte für Frozen Cocktails

Alle SLUSHYBOY®-Konzentrate sind alkoholfrei und eine hervorragende Basis für die Herstellung von alkoholischen Frozen Cocktails. Ihren Ideen sind dabei keine Grenzen gesetzt.

| SLUSHYBOY | Weißer Rum | Wodka | Tequila | Cachaça |
|-------------------|-----------------|-------------------|------------------|------------------|
| Kirsche | + | + | + | + |
| Waldmeister | + | | | |
| Blaubeere | | + | | |
| Cola | + | + | + | |
| Pfirsich-Maracuja | + | + | + | Slushygirl |
| Bubble Gum | | + | | |
| Erdbeere | Frozen Daiquiri | + | Frozen Margarita | + |
| Saurer Apfel | | Frozen Apple | | |
| Zitrone | + | + | | |
| Himbeere | + | | | |
| Blue Energy | + | + | | |
| Wassermelone | + | + | | |
| Orange | + | + | + | |
| Blutorange | Slushyboy | + | + | + |
| Gummibärchen | + | Frozen Jelly Baby | + | |
| Limette | + | Frozen Limes | | Frozen Caiprinha |
| Banane | Frozen Monkey | | | |

| SLUSHYBOY | Weißer Rum | Wodka | Tequila | Cachaça |
|----------------------------|--------------------|-------|----------------|---------|
| Red Punch (Erdbeer-Banane) | + | + | Frozen Sunrise | |
| Tropical (Mango-Maracuja) | + | + | Frozen Pacific | |
| Pina Colada (Ananas-Kokos) | Frozen Pina Colada | + | + | |

Herstellung:

Mischen Sie 1 Liter Sirup + 1 Liter Alkohol + 4 Liter Wasser – fertig sind die vielleicht leckersten Frozen Cocktails der Welt.

Alkoholgehalt:

Wenn sie z.B. 1 Liter 38%-igen Alkohol mit einem Liter Slushyboy®-Konzentrat und 4 Litern Wasser mischen, erhalten Sie 6 Liter Frozen Cocktails mit einem Alkoholgehalt von ca. 6,3 %.





Rezepte für Frozen Cocktails

Die Klassiker sind auf jeden Fall der **Frozen Strawberry Daiquiri** (keiner wird häufiger verlangt), die **Frozen Caipirinha** und die **Frozen Pina Colada**.

Wir empfehlen aber auch Blutorange und Pfirsich-Maracuja als fruchtige Basis für alkoholische Frozen Cocktails. Für echte **Kenner** ist unser Blue Energy-Konzentrat gemacht, welches wir mit Wodka empfehlen.

Weitere Tipps sind z.B. Blutorange mit Jägermeister (**Jägerblut**) oder Kirsche mit Batida de Coco. Alles geht! Selbstverständlich sind auch Mischungen mit anderen Spirituosen möglich. Probieren Sie es doch selbst einmal aus und entwickeln Sie einzigartige und neue Cocktails für Ihre Gäste.

