

Cocktail Inspiration











ItemNo xxxxx

Italiensk Fragoli Likør 500 ml

En skøn italiensk jordbær likør med vilde skovjordbær, 24 % vol

FRAGOLÌ SPRITZ



Pour Fragoli, the liqueur with whole wild strawberries, the Prosecco Wine and Soda in a wine glass or in a tumbler, with ice cubes. Garnish with orange slice or a strawberry.

Findes også med blåbær Mirtilli 24%

Antal 1 personer

FRAGOLÌ PASSION COCKTAIL

Forberedelse

En klassisk velkomst drink

Hæld isterninger i et stort vinglas eller champagneglas, hæld likør og nogle af bærerne (de små vilde skovjordbær er i flasken) og prosecco i, rør rundt, top af med dansk vand og pynt med mynteblade og 1 friskt jordbær på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Italiensk Fragoli Likør

1 flaske

Italiensk Prosecco

flaske 20 cl 1

Udstyr:

kniv 1
skærebræt 1
barpind 1
jigger 1
stort vin Glas 1
sugerør 1

Ingredienser :

1 frisk mellem stort jordbær

Spæde mynteblade

2 del / 8 cl.

Toschi Fragoli Likør

5 del / 20 cl

Prosecco Spumante 1 flaske

1 del / 4 cl

Dansk vand

Tip! FRAGOLÌ SPRITZ

I et stort vinglas - Nydes en sommerdag





ItemNo 182220

Italiensk Fiori di Sambuco (Hyldeblomst)

6 x 740 gr. / 560 ml

En skøn frisk sirup,
alkohol 0 % vol

Pris kr. 303,85



ItemNo xxxxx

Italiensk Prosecco 20 cl

alkohol 11 % vol

Hugo COCKTAIL

Ingredients: 1 part of sirup, 6/8 parts of Prosecco wine, cubed ice. Garnish with mint leaves and lime

Navn på Italiensk :
FIORI DI SAMBUCO

Dansk: Hyldeblomst sirup

En klassisk velkomstdrink eller en drik til hygge i cafeen/på terrassen mm.

Tip! Hugo COCKTAIL - Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk

Antal 1 person

Hugo COCKTAIL / MOCKTAIL

Forberedelse

Italiensk Fiori di Sambuco
(14 portioner) flaske 1
(evt udstyret med pumpe)

Skær ¼ lime i 2 - skær nogle pæne tynde skiver. Hæld lime skiver, 3-4 mynteblade og isterninger i et stort vinglas, hæld sirup og prosecco i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med myntekvist, sæt sugerør i.

Udstyr:

kniv 1
skærebret 1
barskeen/barpind 1
jigger 1
stort vin Glas 1
sugerør 2

Ingredienser : Cocktail

1 Stort Vin glas
½ lime (du skal bruge 4 ½ skiver)
6-8 isterninger
1 kviste mynteblade og 3-4 blade

1 del / 4 cl. / 4 pump
5 del / 20 cl
2 del / 8 cl

Toschi Fiori di Sambuco (Hyldeblomst Sirup)
Prosecco Spumante 1 flaske
Dansk vand (gerne med lime)

Prisforslag

Cocktail kr. 79,-
Mocktail kr. 39,-

Ingredienser : Mocktail (Virgin)

Som ovennævnt +
1 del / 4 cl. / 4 pump
7 del / 28 cl

Toschi Fiori di Sambuco (Hyldeblomst Sirup)
Dansk vand (gerne med lime)





ItemNo 182220

Italiensk Easy Spritz 740 gr. / 560 ml
En skøn frisk sirup,
alkohol 0 % vol
Pris kr. 292,31



ItemNo xxxxx

Italiensk Prosecco 20 cl
alkohol 11 % vol

Spritz COCKTAIL

En klassisk velkomstdrink eller en drik til hygge i cafeen/på terrassen mm.

Tip! Spritz COCKTAIL - Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk

Antal 1 person

Spritz COCKTAIL / MOCKTAIL

Forberedelse

Italiensk Easy Spritz
flaske 1
(evt udstyret med pumpe)

Udstyr:

kniv 1
skærebræt 1
barpind 1
jigger 1
stort vin Glas 1
2 sugerør

Prisforslag

Cocktail kr. 79,-
Mocktail kr. 39,-

Skær nogle skiver appelsin i nogle pæne skiver.
Hæld isterninger i et stort vinglas, hæld sirup og prosecco i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med appelsin skiver i drinken og en på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser : Cocktail

¼ appelsin
1 Stort Vin glas
6-8 isterninger

1 del / 4 cl. / 4 pump
5 del / 20 cl
2 del / 8 cl

Toschi **Easy Spritz sirup**
Prosecco Spumante 1 flaske
Dansk vand

Ingredienser : Mocktail (Virgin)

Som ovennævnt +
1-2 del / 4-6 cl. / 4-6 pump
7 del / 28 cl

Toschi **Easy Spritz sirup**
Dansk vand (gerne med lime)





ItemNo 183310

Sirup passion fruit 250 ml

Særlig sirup til cocktail og long drink.

Kraftig med masser af smag, med et højt indhold af frugt.

Serveringsforslag velegnet til at mixe Long Drinks og Cocktail.

Pris:

Andre varianter på lager:

Cocktail sirup:

Sirup Blue Curacao 250ml

Sirup Rørsukker 250 ml

Sirupgranadin 250 ml

Sirup passion frugt 250 ml

Sirup jordbær 250 ml

Sirup kokos 250 ml

Kaffe sirup:

Sirup vanille 250 ml

Sirup tobak 250 ml

Sirup hasselnød 250 ml

Sirup kanel 250 ml

Sirupkaramel 250 ml

Sirup Mandel 250 ml

De fleste er også på lager i 6 x 750 ml & 6 x 1000 ml

Antal 1 personer

PASSION COCKTAIL

Forberedelse

En klassisk Cocktail

Antal
Sirup passion fruit
1 flaske

Ingredienser :

65ml Dry Gin eller vodka
40ml passion fruit sirup

Udstyr:

kniv 1
skærebræt 1
barpind 1
jigger 1
stort vin Glas 1
2 sugerør

1/4 tsp lime juice
1/4 tsp lemon juice

1/2 passions frugtkød mixes i glasset
Pyntes ice cubes

1/2 passions med frugtkød på toppen af glasset
frisk lime

Tip!





ItemNo xxxxx

Italiensk lemoncello 700 ml

En skøn frugt likør,
alkohol 28 % vol

Lemoncello COCKTAIL

En klassisk italiensk likør til afslutning på en perfekt italiensk menu.

Tip! **Lemoncello COCKTAIL** -
Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk

SERVING SUGGESTIONS: Serve ICED. Ideal for Long Drinks. Thirst quenching with tonic water this product enriches fruit salads, vanilla ice -cream and strawberries

Without artificial colouring.

Antal 1 person

Lemon drop COCKTAIL

Forberedelse

Italiensk lemoncello

flaske 1

Udstyr:

kniv 1
skærebræt 1
bærpind 1
jigger 1
Cocktail Glas 1
1 sugerør

Skær nogle skiver citron i nogle pæne skiver.

Hæld isterninger i et stort cocktail glas, hæld likør og vodka i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med citron skiver i drinken og en på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser : Cocktail

¼ citron
1 cocktail glas
6-8 isterninger

2 del / 8 cl.
2 del / 8 cl
1 del / 4 cl

Toschi **Lemoncello**
Vodka
evt. Dansk vand

Prisforslag

Cocktail kr. 79,-



ItemNo xxxxx



ItemNo xxxxx

ItemNo xxxxx

Jigger
2 / 4 ml

Toschi Pumpe
1 ml

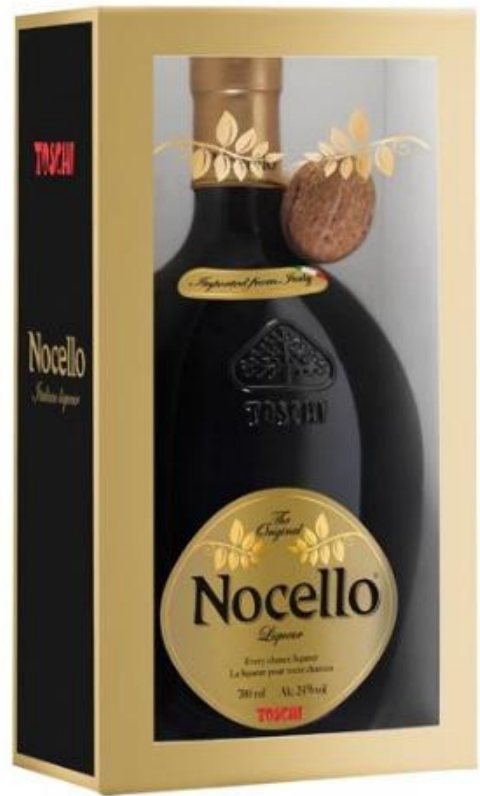
Barske / Barpind

Antal 1

Bar / cocktail-udstyr

Udstyr:	Forberedelse
kniv 1	
skærebræt 1	##### (Toschi pumpe)
barske / pind 1	
jigger 1	402000 STRAIGHT GRANITA STRAWS Ø 7 x 205mm (5 x 1000 stk.)
stort vin Glas 1	402010 STRAIGHT Straw Ø 7 x 205 BLACK (10 x 500 stk.)
2 sugerør	402050 COCKTAIL Straw Ø 7x130 BLACK (10 x 1000 stk.)

Andre produkter på vej i sortiment:



NOCINO ON THE ROCKS

Nocino
2/3 Ice Cubes

Serve in a shot glass



AFFOGATO ICE CREMA AND COFFEE

To serve, put one ball of vanilla ice cream into one small glass or bowl, and pour a half shot of Nocino and an hot espresso coffee over each. Serve straight away.



ARTICO



BITTER SWEET



BORA BORA



EASY MOJITO



FIJI



FRAGOLI DAIQUIRI



PINKWAVE



SOLE D'ESTATE



TAHITI



MARGARITA FRAGOLI



MELISSIMA



MOJITOPINK

