



Oh, du fröhliche Kokosnuss!

Weihnachtszeit mit Kokos-Kick

Wiesbaden, 13. August 2020. Brasilianische Leichtigkeit auch in der stressigen Weihnachtszeit? Der Kokoslikör Mangaroca Batida macht's möglich. Ob pur auf Eis, als exotischer Longdrink, Szene-Cocktail oder Backzutut – nicht nur im Sommer verzaubert der Kuss der Kokosnuss.

Verfeinert mit Zimt und Lebkuchengewürz sorgen der Kokoslikör-Klassiker Mangaroca Batida de Côco oder sein milchfreier Begleiter Mangaroca Batida com Rum auch als Winterdrink oder in der Weihnachtsbäckerei für exotischen Genuss und stimmen auf die kalte Jahreszeit ein. Egal ob als Hingucker beim Adventskaffee, als cooler Weihnachts- oder Silvester-Aperitif oder einfach, wenn Fernweh aufkommt – die Winterzeit bietet viele Anlässe für Köstlichkeiten mit Kokosflavour. Diese leckeren Rezepten sorgen garantiert für winterliches Copacabana-Feeling:



Hibiskus Coconut Dream

Die Kombination aus Hibiskus und Kokoslikör passt perfekt zur Weihnachtszeit. Als Tee aufgegossen und mit Kokosmilch verfeinert lässt sich ein tolles Heißgetränk kreieren – mit einem wunderbaren Aroma, das von innen wärmt.

Orangen-Granatapfel-Cocktail

Orangen dürfen im Winter nicht fehlen. Kombiniert mit Granatäpfeln verpassen sie dem Immunsystem einen richtigen Frischekick. Mit Kokos verfeinert, sorgt der Drink für tropischen Genuss auch in den kalten Monaten. Und dank des Marmoreffekts kann sich der Cocktail bei jeder Adventsfeier sehen lassen.





Weiße heiße Schokolade

Winterzeit ohne heiße Schokolade? Gibt's nicht! Mit extra viel Sahne, einer kleinen Prise Zimt und weißer Schokolade entsteht ein leckerer Drink – perfekt für besonders kalte Tage. Für den gewissen (Kokos-)Kick sorgt Mangaroca Batida com Rum.

Winter Mojito

Ein Sommerklassiker neu interpretiert. Aus nur wenigen Zutaten entsteht blitzschnell ein leckerer winterlicher Cocktail, der perfekt in die Adventszeit

passt. Besonders an kalten Tagen, wenn das Fernweh ruft.



Fault Line Cake

Ein Kuchentrend, der für einen absoluten Hingucker bei jedem Adventskaffee sorgt. Die feine Tortencremefüllung mit Mangaroca Batida de Côco harmoniert wunderbar mit Mango und einem fluffigem Zimtbiskuit. Für sommerliche Leichtigkeit an tristen Wintertagen.



Kokos-Stollen-Konfekt

Weihnachtsklassiker mal anders: Anstatt Stollen gibt es kleine weihnachtliche Kokos-Häppchen – perfekt zum Teilen mit den Liebsten oder als Mitbringsel. Mit Kokosjoghurt, Rosinen, Datteln und dem Kokoslikör kommt garantiert Weihnachtsstimmung auf.





Coconut Cheesecake

Leckerer Käsekuchen ohne Backofen. Perfekt, wenn man zwischendurch Geschenke besorgen oder einpacken muss und kein Auge auf den Ofen werfen kann. Ein crunchiger Boden aus Butterkeksen, Kakao und Kokosraspeln sorgt für den gewissen Biss. Die Frischkäsecreme verfeinert mit Mangaroca Batida de Côco rundet das einzigartige Geschmackserlebnis mit Kokos ab.

Naked Coconut Cake

Das Geheimnis des sahnig-fruchtigen Kuchens liegt im Inneren: Der Hauch von Kokos und weißer Schokolade in der fluffig-geschmackvollen Creme sorgt für einen absoluten Wow-Effekt. Noch dazu ist der Naked Coconut Cake mit Ananas, Granatapfelkernen und Schokolade ein trendiger Hingucker.



Lust bekommen? Einfach die Liebsten zum exotisch-weihnachtlichen Adventskaffee einladen und genießen! Die köstlichen Kokos-Kreationen verzaubern garantiert alle Naschkatzen. Die vollständigen Rezepte mit Mangaroca Batida finden Sie im Dokument anbei und unter <https://www.henkell-freixenet.com/de/newspresse/pressebereich/reportshow/oh-du-froehliche-kokosnuss.html#anker>.

Beide Liköre sind dauerhaft über den Henkell Freixenet Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) erhältlich und können problemlos direkt nach Hause bestellt werden.

Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem (Lebens-)Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und strengste Qualitätsmaßnahmen bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Als Klassiker unter den Spirituosen feiert Mangaroca Batida de Côco nun ein Revival: Ob pur auf Eis, als exotischer Longdrink oder Szene-Cocktail – der Kokosdrink mit 16% Alkohol verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Seit August 2018 ist der beliebte Kokosdrink auch in



einer klaren Variante erhältlich: Der Line Extender Mangaroca Batida com Rum mit 21 % vol. sorgt mit einer hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das milchfrei! Für fruchtig-exotischen Genuss sorgt der neue Mangaroca Batida Passion seit Mai 2019: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go.

Weitere Informationen unter www.batida.de.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Unternehmens-Kommunikation / PR
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaela Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-batida@zeron.de