



Fruchtige Sommerliebe: Kokosnuss küsst Mango

Exotische Mangaroca Batida Rezepte für den Sommer

Wiesbaden, 28. April 2021. Tropische Früchte, die im Sommer auf keinen Fall fehlen dürfen? Mango und Kokosnuss sind dieses Jahr die wohl heißeste Sommerliebe – vereint in der neuen **Limited Edition Mangaroca Batida Mango Kiss**. Der verzehrfertige Drink kombiniert cremigen Kokoslikör mit fruchtiger Mango und lässt sich vielseitig genießen. Tropical vibes sind garantiert – und zwar nicht nur im Cocktailglas: Auch Kuchen, Desserts & Co. verpasst der exotische Newcomer einen fruchtig-spritzigen Kick.

Gemeinsam mit der Koch- und Back-Influencerin Nileen Marie von „Schätze aus meiner Küche“ (www.schaetzeausmeinerkueche.de) hat Mangaroca Batida sommerlich-leichte Rezepte mit der Limited Edition kreiert, die für echtes Sommerfeeling sorgen. Von saftigen Mango-Kokos-Cupcakes über eine fruchtige Zitronen-Kokosmousse und tropisches Mango-Tiramisu bis hin zu einem echten Hingucker wie dem No-bake-Cheesecake – diese Rezepte versprechen exotisch-brasilianisches Urlaubsflair und sind perfekt für heiße Sommertage.

Lust bekommen? Dann direkt ausprobieren und mit Ihren Leser*innen teilen! Mangaroca Batida Mango Kiss ist ab Mai 2021 für 9,49 Euro im Handel und im Henkell-Freixenet-Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) erhältlich – nur so lange der Vorrat reicht.

Die vollständigen Rezepte mit Mangaroca Batida Mango Kiss finden Sie im Dokument anbei.



Mango-Kokos-Cupcakes

In den Cupcakes aus Vanillerührteig und Mangaroca Batida Mango Kiss versteckt sich ein ganz besonderes Geheimnis: Eine Kugel aus Mascarpone und Kokos im Inneren sorgt für saftigen Genuss mit herrlich-aromatischem Kokosgeschmack. Abgerundet werden die Cupcakes mit einem Topping aus weißer Schokoladencreme und Mascarpone, das in Form eines raffinierten Swirls auch optisch begeistert. Feine Mangowürfel und Kokosflocken verpassen den Mini-Törtchen eine zusätzliche fruchtige Note.



Zitronen-Kokosmousse mit Mangosauce

Die cremige Zitronen-Kokosmousse ist die perfekte Erfrischung an heißen Sommertagen. Zitronensaft und Zitronenabrieb sorgen für ein süß-säuerliches Aroma. Kombiniert mit Mangaroca Batida Mango Kiss verspricht das Dessert herrlich-fruchtigen Genuss mit einer Extraportion Kokos. Für das gewisse Etwas sorgt die Mangosauce, die der Mousse eine leichte, sommerliche Note verleiht. In Gläser geschichtet ist das Dessert ideal für einen Besuch von Freunden oder perfekt fürs nächste Picknick im Park.



Mango-Tiramisu

Der neu aufgelegte Klassiker mit fruchtiger Komponente: Die Creme aus Mascarpone, Joghurt und Sahne wird mit Kokosraspeln und Mangaroca Batida Mango Kiss gepimpt. Eine fruchtige Schicht aus pürierter Mango sorgt für einen zusätzlichen Frischekick. Wer Tiramisu liebt, sollte diese sommerliche Variante unbedingt ausprobieren.

No-bake-Cheesecake

Perfekt für den Sommer: Ein fruchtig-frischer Cheesecake, der ganz ohne Backen auskommt. Der Boden aus Hafer-Schokokeksen sorgt für einen besonderen Crunch. Die kühle Creme aus Joghurt, Frischkäse, Kokosraspeln und Sahne wird mit Mangaroca Batida Mango Kiss verfeinert und erhält so eine exotische Note. Saftige Mangostücke runden die süße Versuchung ab. Schnell und easy zubereitet, kann sich der Kuchen auf jeder Kaffeetafel sehen lassen.





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 % vol. verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Seit Januar 2021 sorgt der klare Kokoslikör Mangaroca Batida Pura Côco mit 21 % vol. und seiner hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das vegan und milchfrei! Fruchtig-exotisch wird's mit Mangaroca Batida Passion: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go. Ergänzt wird das Ready-to-Drink-Sortiment seit Januar 2021 um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Ananas-Flavour.

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
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

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