



Adieu, Glühwein!

Exotisch-heiße Winterdrinks mit Mangaroca Batida

Wiesbaden, 7. Oktober 2021. Bald ist wieder soweit: Weihnachten steht vor der Tür und damit die wohl gemütlichste Zeit des Jahres. Endlich wieder kuschelige Abende bei Kerzenschein verbringen, dem Duft von Zimt und frisch gebackenen Plätzchen nachschnuppern und dabei genüsslich an einem heißen Drink nippen. Und das muss nicht zwangsläufig Glühwein sein! Wer es auch im Winter ein bisschen exotisch mag, sollte die (heißen) Winterdrinks mit dem Kult-Kokoslikör Mangaroca Batida unbedingt probieren!

Denn der „Kuss der Kokosnuss“ verzaubert nicht nur im Sommer als Beach-Cocktail, sondern heizt auch im Winter ordentlich ein. Kombiniert mit typischen Weihnachtsgewürzen wie Zimt, Muskat, Nelken und Anis bringen der Klassiker **Mangaroca Batida de Côco** und der klare, milchfreie **Mangaroca Batida Pura Côco** einen Hauch brasilianische Leichtigkeit in die kalte Jahreszeit – winterliches Copacabana-Feeling garantiert.

Mangaroca Batida de Côco und Mangaroca Batida Pura Côco sind für je 9,49 Euro (UVP) im Handel und im Henkell Freixenet Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) erhältlich.

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



Heißer Kokos-Lumumba

Der sahnig-heiße Klassiker ist ein absolutes Muss beim Besuch auf dem Weihnachtsmarkt. Mit Mangaroca Batida de Côco schmeckt der warme Cocktail sogar noch cremiger als das Original. Ein Hauch von Zimt rundet den Geschmack perfekt ab – da kommt garantiert Weihnachtsstimmung auf!



Cranberry-Punsch mit Kokoscreme

Für ultimatives Weihnachtsfeeling sorgen Gewürze wie Zimt, Nelken und Sternanis. Cranberry-Nektar, Apfelsaft und Orange verpassen dem Punsch einen fruchtigen Kick. Abgerundet wird der heiÙe Drink mit einem Kokoscreme-Häubchen aus Mangaroca Batida de Còco und Sahne – ein echter Hingucker!



Veganer Winter-Coquito

Das Trendgetränk aus Puerto Rico weihnachtlich interpretiert: Mit Mangaroca Batida Pura Còco und cremiger Kokosmilch zubereitet, ist der traditionelle Winterdrink perfekt für alle, die sich vegan ernähren. Zimt, Muskat und Kokosraspeln verleihen ihm eine winterlich-würzige Note.

Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Còco. 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 Còco 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 Còco 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