

Tropischer Genuss mit Mangaroca Batida

Exotische Sommer-Cocktails für heiße Tage

Wiesbaden, 27. April 2023 – Was darf im Sommer nicht fehlen? Mangaroca Batida natürlich! Mit dem Geschmack von exotischer Kokosnuss sorgt der beliebte Kokoslikör für Sommerfeeling pur. Der cremige Klassiker **Mangaroca Batida de Côco** und der klare **Mangaroca Batida Pura Côco** verleihen fruchtigen Sommer-Cocktails eine tropische Note. Die folgenden Drinks lassen sich ganz einfach zuhause zubereiten und versprühen garantiert Copacabana-Feeling – egal, ob bei der nächsten Gartenparty oder beim Sundowner. Cheers, auf einen aufregenden Sommer!

Frozen-Kokos-Cocktail

Mango und Ananas gehören einfach zum Sommer dazu – genau wie Mangaroca Batida de Côco. Kombiniert mit Kokosnusscreme und einem Spritzer Limette entsteht ein cremig-exotischer Drink mit fruchtigem Kick.

Zutaten für 3 Gläser à 400 ml:

- 200 g frische Ananas
- 150 g gefrorene Mango
- Crushed Ice
- 1 Dose Kokosnusscreme (400 ml)
- 12 cl Mangaroca Batida de Côco
- ½ Limette

Zur Dekoration:

- 100 g Ananas
- 6 Minzblätter
- ¼ Limette

Zubereitung:

1. Ananas mit der gefrorenen Mango pürieren.
2. Die Gläser etwas mehr als halbvoll mit Crushed Ice füllen.
3. Mit je 130 ml Kokosnusscreme und 4 cl Mangaroca Batida de Côco aufgießen.
4. Pro Glas den Saft einer Limetten-Spalte hinzufügen und kurz vermengen.
5. Je 7 EL Fruchtpüree auf die Kokos-Eis-Schicht geben.



6. Ananas und Limette in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Minzblättern auf Schaschlik-Spieße aufpiksen. Die Cocktails damit garnieren.

Rezept- und Fotocredit: Mangaroca Batida / Jennifer Mönchmeier

Brombeer-Kokos-Tonic

Der Brombeer-Kokos-Tonic sorgt mit seiner fruchtig-frischen Note und dem klaren Mangaroca Batida Pura Côco für Urlaubs-Vibes im Glas. Erfrischend fruchtig und nicht zu süß – perfekt an einem heißen Sommertag.

Zutaten für 2 Gläser à 250 ml:

- 150 g Brombeeren (ca. 80 g passiert)
- Crushed Ice
- 200 ml Wildberry Tonic
- 4 cl Mangaroca Batida Pura Côco

Zur Dekoration:

- 4-6 Brombeeren
- 2 Minzzweige



Zubereitung:

1. Die Brombeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Fruchtmark in einer Schüssel auffangen.
2. Die Gläser randvoll mit Crushed Ice füllen, mit je 100 ml Wildberry Tonic und 2 cl Mangaroca Batida Pura Côco aufschütten.
3. Erneut mit etwas Crushed Ice auffüllen, Brombeerpürree darüber gießen und mit frischen Brombeeren und Minze garnieren.

Rezept- und Fotocredit: Mangaroca Batida / Jennifer Mönchmeier



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. Der Marktführer im Segment der Kokosliköre ist ein echter Klassiker unter den Spirituosen: 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 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 2021 um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter www.batida.de.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Inga Zwanzig
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63212
E. inga.zwanzig@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