

## Sommerparty mit Mangaroca Batida Easy Cocktailrezepte mit Wow-Effekt

Wiesbaden, 23. April 2024 – Du schmeißt eine Sommerparty, hast aber eigentlich keine Ahnung von Cocktails? Dann aufgepasst! Diese vier Drinks lassen sich mit wenigen Zutaten und Handgriffen kreieren – und machen trotzdem ordentlich was her. Ganz easy bringst du so das Copacabana-Feeling in deinen eigenen Garten oder auf deinen Balkon. Egal, ob mit dem cremigen Kokosklassiker Mangaroca Batida de Côco, dem klaren Mangaroca Batida Pura Côco oder der sommerlich-exotischen Limited Edition Mangaroca Batida Piña Colada Kiss – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Kokos-Cocktails sorgen garantiert für ein einzigartiges Sommererlebnis und bringen deine Gäste zum Staunen.

### Summer Cooler

Der beliebte Kokoslikör Mangaroca Batida bildet die perfekte Basis für den fruchtig-exotischen Summer Cooler. Die Mischung aus Kokosnuss und Himbeeren sorgt für die perfekte Abkühlung an sommerlichen Nächten. Raffinierte Eiswürfel mit Himbeeren und Minze sowie farbenfrohe Fruchtspieße machen den Cocktail zu einem optischen Hingucker auf jeder Party.

#### Zutaten für vier Gläser:

- 16 cl Mangaroca Batida de Côco
- 600 ml Himbeersaft
- Saft einer Limette
- Limetten für die Dekoration
- Frische Himbeeren
- Frische Minze





**MANGAROCA™**  
**BATIDA**

Presseinformation

### Zubereitung:

Für die Eiswürfel die frischen Himbeeren zusammen mit der Minze in Eiswürfelbehältern verteilen. Mit Wasser aufgießen und für mindestens drei Stunden in das Tiefkühlfach stellen. Im nächsten Step Mangaroca Batida de Côco zusammen mit dem Himbeer- und Limettensaft in einen Shaker geben (die Menge am besten auf zwei Teile aufteilen), kräftig shaken und in gekühlte Gläser geben. Anschließend die Eiswürfel auf die Gläser verteilen. Für die Dekoration frische Himbeeren mit halbierten Limettenscheiben abwechselnd auf einen Zahnstocher spießen.

*Mangaroca Batida de Côco in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.*

**Rezept- und Fotocredit:** Mangaroca Batida / Foodistas

## Frozen Ananas & Mango Piña Colada

Tropische Vibes sind mit der Limited Edition Mangaroca Batida Piña Colada Kiss garantiert! Sie verleiht dem Frozen Drink eine besonders fruchtige und exotische Note. Gefrorene Mango- und Ananas-Stücke sorgen für eine coole Erfrischung an heißen Tagen. Fruchtiger Ananassaft und cremige Kokosmilch runden den Tropical Drink ab. Gepimpt wird der Cocktail mit Limettenschreiben und Minze.

### Zutaten:

- 40 g gefrorene Mangostücke
- 40 g gefrorene Ananasstücke
- 5 cl Ananassaft
- Eiswürfel
- 6 cl Kokosmilch
- Saft von ½ Limette
- 4 cl Mangaroca Batida Piña Colada Kiss
- Limettenscheibe
- Minzzweig



HENKELL & CO. SEKTKELLEREI KG

Biebricher Allee 142 • 65187 Wiesbaden • Telefon +49 611 63-0 • Telefax +49 611 63-335 • [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)



**MANGAROCA™**  
**BATIDA**

Presseinformation

### Zubereitung:

Gefrorene Mango- und Ananasstücke mit dem Ananassaft in einem Mixer cremig mixen. Eiswürfel in ein hohes, großes Glas geben, anschließend die Mango-Ananas-Mischung ins Glas geben. Kokosmilch, Limettensaft und Mangaroca Batida Piña Colada Kiss dazugeben. Einmal gut umrühren und mit Limettenscheibe und Minze dekorieren.

*Mangaroca Batida Piña Colada Kiss in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.*

**Rezept- und Fotocredit:** Mangaroca Batida / Nileen Marie Schaldach

## 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. Fruchttige Ananasstücke, Minze und Limettenspalten runden den Cocktail optisch ab.

### Zutaten für 3 Gläser à 400 ml:

- 200 g 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:

Ananas mit der gefrorenen Mango pürieren. Die Gläser etwas mehr als halbvoll mit Crushed Ice füllen. Mit je 130 ml Kokosnusscreme und 4 cl Mangaroca Batida de CÔco aufgießen. Pro Glas den Saft einer Limetten-Spalte hinzufügen und kurz vermengen. Je 7 EL Fruchtpüree auf die Kokos-Eis-Schicht geben. Ananas und Limette in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Minzblättern auf Schaschlik-Spieße aufreihen. Die Cocktails damit garnieren.

*Mangaroca Batida de CÔco in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.*

**Rezept- und Fotocredit:** Mangaroca Batida / Jennifer Mönchmeier

## Brombeer-Kokos-Tonic

Der Brombeer-Kokos-Tonic überzeugt mit seiner fruchtig-frischen Note. Die Kombination aus dem klaren Mangaroca Batida Pura CÔco, Brombeeren und Wildberry Tonic sorgen für Urlaubs-Vibes im Glas. Erfrischend fruchtig und nicht zu süß – perfekt für eine Hot Summer Night.

### 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:

Die Brombeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Fruchtmark in einer Schüssel auffangen. Die Gläser randvoll mit Crushed Ice füllen, mit je 100





ml Wildberry Tonic und 2 cl Mangaroca Batida Pura Côco aufschütten. Erneut mit etwas Crushed Ice auffüllen, Brombeerpürree darüber gießen und mit frischen Brombeeren und Minze garnieren.

*Mangaroca Batida Pura Côco in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.*

**Rezept- und Fotocredit:** Mangaroca Batida / Jennifer Mönchmeier

*Hinweis:* Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

### 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 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 16 % 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](http://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](http://www.henkell-freixenet.com).

## Presseinformation



Pressekontakt:

**Henkell Freixenet Holding**

Anja Koeslag

Communication

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63214

E. [anja.koeslag@henkell-freixenet.com](mailto: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](mailto:presse-batida@zeron.de)