



REZEPT-TIPP

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Explizite Nennung des verwendeten Valensina Produkts in der Zutatenliste
- Angabe des Foto-Copyrights: ©Valensina
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext

HOT CREAMY SPICED APPLE

Würziges Winter-Wohlfühl-Getränk



Zutaten (für 4-5 Gläser)

- 200 g Schlagsahne
- ½ -1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 roter Apfel
- 1 Flasche Valensina Milder Apfel
- 100 ml Ingwersirup

1. Ein Drittel der Sahne erwärmen, Lebkuchengewürz und Vanillezucker unterrühren. Abkühlen lassen.
2. Mit der restlichen Sahne mischen und cremig aufschlagen.
3. Den Apfel waschen, in 0,5 cm große Würfel schneiden und auf die Gläser verteilen.
4. Den Apfelsaft mit dem Ingwersirup erhitzen, die Gläser damit auffüllen und einen Löffel Gewürzsahne daraufgeben. Nach Belieben mit Lebkuchengewürz bestäuben.



REZEPT-TIPP

Valensina – Fruchtkompetenz, die begeistert

Seit 1966 steht Valensina für unverfälschten Fruchtgenuss und bringt mit jedem Getränk ein Stück sonnige Lebensfreude ins Glas. Als Getränkemarke mit besonderer Fruchtkompetenz schafft Valensina unvergessliche Fruchtmomente. Das vielfältige Sortiment umfasst klassische Fruchtsäfte, gekühlte Direktsäfte, Nektare und milde Sorten ebenso wie moderne Getränkekonzeppte: Schorlen, Limonaden, Eistees und Energydrinks – wobei die Marke ihren Fruchtsaft-Wurzeln stets treu bleibt.

Mit konsequentem Fokus auf Qualität, Geschmack und Innovation entwickelt sich Valensina stetig weiter zum Getränkeallrounder – für jeden Geschmack und jeden Moment. Die Marke ist Teil der inhabergeführten Valensina Gruppe, einem der führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands mit einzigartiger Technologie- und Abfüllkompetenz an drei deutschen Standorten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Simone John, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: +49.89.41 32 61 901

E-Mail: valensina@kommunikationpur.com