



Importhaus Wilms / Impuls
GmbH & Co. KG
Am Klängenweg 6 A
65396 Walluf

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG – Am Klängenweg 6 A – 65396 Walluf

Telefon +49(0)6123/9990-0
Telefax +49(0)6123/9990-255
info@importhaus-wilms.de
www.importhaus-wilms.de

PRESSEMELDUNG

Sommer, Sonne, Sirup im Glas - mit den neuen Teisseire-Sorten „Cranberry“ und „Zitrusfrüchte ohne Zucker“

Im Ursprungsland Frankreich gibt es fast kein Erfrischungsgetränk ohne, in Belgien kommt er ins Bier und in Deutschland startet Teisseire-Sirup als fruchtig-frischer Sommer-Trend mit den zwei neuen Sorten „Cranberry“ und „Zitrusfrüchte ohne Zucker“ richtig durch. Die beiden neuen Sirup-Varianten schmecken mit Leitungs-, Mineralwasser oder Trinkwassersprudler gemischt, als Eis oder Sorbet verarbeitet, als Dessert-Dekoration oder Soße, als Shake oder Cocktail. Sie bieten ein intensives Geschmackserlebnis nach 100 Prozent Frucht, sind aus natürlichen Fruchtsäften und ohne künstliche Aromazusätze und künstliche Farbstoffe hergestellt.

Als conveniente Spezialität aus dem Gourmet-Land Frankreich sind „Cranberry“ und „Zitrusfrüchte ohne Zucker“ ganz individuell dosierbar und zaubern aus 600 ml Sirup ca. 6 Liter Erfrischungsgetränk – je nach Geschmack und Rezept. Für echtes Sommerfeeling in den eigenen vier Wänden bieten die „erfrischenden Franzosen“ aber noch mehr:

Die roten Früchtchen der trendigen Variante „Cranberry“ (mit Zucker) bestechen durch ihr volles Aroma, bringen Farbe in den Alltag und Pfiff in viele Rezepte mit und ohne Alkohol. Kühl und beschwingend der „Cranberry-Sommer-Shake“: Einfach 9 Eiswürfel in einen Mixer geben, dazu 75 ml Honig, 0,5 l Milch und 125 ml Teisseire-Cranberry-Sirup und alles gut durchmischen. Köstlich erfrischend!



Die neue Sorte „Zitrusfrüchte ohne Zucker“ ist eine belebende Sommererfrischung – herrlich fruchtig, kalorienarm und nicht nur für Gesundheitsbewusste ein Muss an heißen Tagen. Beim Genuss eines 100 ml Getränks „Zitrusfrüchte ohne Zucker“ werden nur ca. 3 kcal aufgenommen. Das schmeckt und tut gut. Ein absoluter Sommer-Hit ist selbstgemachtes Zitrusfrüchte-Eis: 200 ml Wasser, 100 ml Schlagsahne und 200 ml Teisseire-Zitrusfrüchte-Sirup mischen, ins Tiefkühlfach geben und hin und wieder umrühren. Alternativ kann man die Mischung auch in der Eismaschine weiterverarbeiten. Zur Verzierung Teisseire Grenadine-Sirup über das fertige Eis geben und schnell servieren.

„Cranberry“ und „Zitrusfrüchte ohne Zucker“ sind ab Juli 2011 in

Importhaus Wilms / Impuls
GmbH & Co. KG
HR Wiesbaden A 6231
ILN 4008934000000
Ust.-IdNr.: DE111360404

Komplementärin:
Importhaus Wilms / Impuls
Geschäftsführungs-GmbH
HR Wiesbaden B 16162

Geschäftsführer:
Karl Henecka
Jürgen Peters (stv.)

BHF-Bank Frankfurt/Main
BIC: BHFDEFF
Konto-Nr. 9044843
BLZ 500 202 00
IBAN DE 42 5002 0200 0009 044843

der 600 ml Flasche für eine UVP von 3,59 € im Handel erhältlich.

Für noch mehr Sommergeschmack bieten sich auch die bereits bekannten und beliebten Geschmacksrichtungen „Schwarze Johannisbeere“, „Grenadine“, „Zitrone“, „Limette“, „Orange“, „Pfirsich“, „Himbeere“, „Erdbeere“, „Tropical“, „Grapefruit“ sowie die 3 zuckerfreien Sorten „Grenadine“, „Himbeere-Cranberry“ und „Zitrone-Limette“ an. Mit diesen köstlichen 13 Varianten lassen sich schnell und einfach die erfrischendsten Rezepte umsetzen. Unser Tipp „Flüssiger Flamenco“ und „Orange Explosion“:



„Flüssiger Flamenco“

Eine Orange würfeln, davon 6 Orangenwürfel auspressen, den Saft in ein Glas geben. Dann 2 Teelöffel braunen Zucker dazugeben, mit 4 ml weißen Rum übergießen und mit 2 ml Teisseire-Tropical-Sirup abrunden. Zum Schluss gestoßenes Eis dazugeben und den Drink mit einer halben Orangenscheibe dekorieren.

„Orange Explosion“

2 ml Teisseire-Orangen-Sirup, 1 ml 'Triple Sec'-Orangenlikör und 4 ml Wodka mit Tonic Water auffüllen und eine Zitronenscheibe hinzufügen.

Jetzt einfach nur genießen! Weitere Informationen finden Sie unter www.teisseire.com

