R E Z E P T S E R V I C E

Tropische Bowle „pina cabana“

Zutaten für ca. 1 l Bowle:

1 Baby-Ananas, 50 g frisches Kokosnussfruchtfleisch, 700 ml hella pina cabana (alternative Bezeichnung im Rezept: stilles Mineralwasser mit Ananas-Kokosaroma, z.B. von hella Mineralbrunnen), 150 ml Orangensaft, Eiswürfel

Zubereitung (ca. 15 Min.):

Baby-Ananas waschen, trocken reiben, längs halbieren und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Kokosnussfruchtfleisch in dünne Streifen hobeln. Ananasstücke und Kokosnussfruchtfleisch in eine Bowlenschale geben. Die Früchte mit hella pina cabana und Orangensaft auffüllen und mind. 15 Min. ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Eiswürfel in die Trinkgläser füllen.

Tipp: Wer die Bowle gerne mit Alkohol aufpeppen möchte, kann 400 ml trockenen Sekt hinzufügen.

Pro Glas ca.: 124 kcal, 1 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 16,6 g Kohlenhydrate

Hinweis: Weitere Bilder und Rezepte auf Anfrage verfügbar.

Unser Einkaufstipp: hella „pina cabana“

Das neue tropische Erfrischungsgetränk auf Basis von natürlichem stillen hella Mineralwasser schmeckt nach Urlaub: Fruchtiger Ananasgeschmack wird von einer angenehmen Kokosnote begleitet. Und das bei nur 19 kcal pro 100 ml.

NEU im Regal ab März 2017
Je 0,75-l-PET-Flasche ca.-Preis 0,59 €

hella. Von Grund auf frisch.

Seit über 55 Jahren steht hella mit natürlichem Mineralwasser für Frische und Lebensfreude – und das längst nicht mehr nur in Norddeutschland. Gewonnen wird das reine und ursprüngliche Mineralwasser aus den Tiefen der Erde über die eigene hella Quelle im Herzen Schleswig-Holsteins. Daher auch der Markenclaim: „Von Grund auf frisch.“ Neben Mineralwasser umfasst das stetig wachsende Sortiment heute über 20 Erfrischungsgetränke. Alle haben eines gemeinsam: ihre Basis ist immer das natürliche hella Mineralwasser. Mehr unter www.hella-mineralbrunnen.de

Fotos anbei, Abdruck honorarfrei bei Produktabbildung oder Nennung hella im Text, Beleg erbeten an

Pressekontakt hella c/o UMPR GmbH, Mittelweg 111a, 20149 Hamburg,
Tel.: 040-48 06 37-0, Fax: 040-48 06 37-88, hella@umpr.de