



granini®

Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT



granini SNACKPAIRING

Das Servieren von kleinen Barsnacks zu Cocktails hat nicht nur Gründe der Hospitality: Es fördert das Gefühl der Geselligkeit. Der Wohlfühlfaktor bei den Gästen erhöht sich, sie fühlen sich willkommen oder gar etwas „heimisch“ und verweilen länger in der Bar. Der pro Kopf-Konsum steigt somit.

Doch welcher Snack passt zu welchem Cocktail?



Saure Cocktails

(u.a. Mojito, Moscow Mule, Gin Fizz, Daiquiri etc.)

Süße Snacks ergänzen die Säure aus dem Cocktail sehr gut. Sie gleichen den Säuregehalt des Drinks aus. Dadurch entsteht ein harmonisches und ausgewogenes Süßsäure-Geschmacksverhältnis im Mund.

Salzige Snacks unterstreichen den sauren Geschmack. Darüber hinaus regt das Salzige den Speichelfluss im Mund an, welches durch die Säure entzogen wurde.

Scharfe Snacks erhalten durch die Säure der Drinks über die Zitrusfrüchte eine fruchtige Note.



Fruchtige Cocktails

(u.a. Sex on the Beach, Mai Tai, Fruit Punch)

Salzige Snacks unterstreichen die Fruchtnote des Drinks. Durch das leicht trockene Mundgefühl kommen einzelne Fruchtkomponenten stärker in den Vordergrund.

Scharfe Snacks erhalten durch das Süßsäureverhältnis der Drinks eine fruchtige Note in der Schärfe.



Süße Cocktails

(u.a. Pina Colada, Swimming Pool, Planter's Punch etc.)

Salzige Snacks stehen im geschmacklichen Gegensatz zu süßen Drinks. Das Salzige wirkt im Mund gegen die Süße. Dadurch entsteht ein harmonisches und ausgewogenes Süßsäure-Geschmacksverhältnis.

Scharfe Snacks harmonieren mit süßen Drinks auf Milch- und Sahnebasis. Milch und Sahne neutralisieren das Capsaicin. Die Schärfe wird gemildert und der süßliche Geschmack der Chili ergänzt sich mit dem Cocktail. Süße Cocktails ohne Sahne ergeben mit der Schärfe ein rundes süß-scharfes Mundgefühl.

Passende Barsnacks am Beispiel unserer granini Cocktail Premixes:

Piña Colada



- Trockenfrucht: Mango, Banane
- Tacos: scharf
- Chips: scharf, salzig
- Salzstangen/Brezeln
- Popcorn: salzig, süß
- Erdnüsse
- Wasabi Nüsse
- Kracker: salzig
- Parmesan Chips

Sex on the Beach



- Trockenfrucht: Mango, Aprikose, Ananas, Apfel
- Tacos scharf
- Chips: scharf, Sour Cream, Bacon
- Salzstangen/Brezeln
- Popcorn: süß
- Erdnüsse, Pistazien
- Kracker: salzig, Käse
- Cashew Kerne: geröstet
- Parmesan Chips
- Mandel geröstet

Mai Tai



- Trockenfrucht: Mango, Ananas, Bananen
- Tacos: scharf, salzig, Käse Geschmack
- Chips: scharf, Bacon
- Salzstangen/Brezeln
- Popcorn: salzig, süß
- Erdnüsse, Pistazien
- Wasabi Nüsse
- Kracker: Sesam
- Cashew Kerne geröstet
- Mandel geröstet

Mojito



- Trockenfrucht: Mango, Apfel
- Tacos: scharf, salzig
- Chips: scharf, salzig, Sour Cream
- Salzstangen/Brezeln
- Popcorn salzig
- Erdnüsse
- Wasabi Nüsse
- Cashew Kerne
- Parmesan Chips
- Mandel geröstet

Planter's Punch



- Trockenfrucht: Aprikose, Cranberries
- Tacos: scharf
- Chips: scharf, salzig
- Salzstangen/Brezeln
- Popcorn: salzig, süß
- Erdnüsse
- Wasabi Nüsse
- Kracker: salzig
- Parmesan Chips

Trend - scharf!

Angesagt in Bars sind derzeit besonders scharfe Snacks, z. B. Wasabi-Nüssen, Pepperoni Chips/ Tacos oder Kracker.

Für die gängige Schärfe bei Snacks, außer bei Wasabi, wird Chili verwendet. Die Schärfe des Chilis besteht größtenteils aus dem Stoff Capsaicin. Gegen die Schärfe des Capsaicin ist Wasser machtlos und bewirkt nichts. Geeignet als Gegenmittel sind Alkohol und Milch. So sind Chili-Snacks der optimale Begleiter für Cocktails auf Sahne- und Milchbasis.



ERFAHRE MEHR ÜBER UNSERE NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

Eckes-Granini Deutschland GmbH | Nieder-Olm | Mehr Infos unter www.granini-gastro.de |  granini Gastronomie

