



granini®

Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT



granini CRÉATION

Gastro-Trend: Alkoholfreie Speisenbegleiter

Egal, ob anlässlich eines edlen Menüs, bei Geschäftsessen oder privaten Feierlichkeiten, viele Gäste wünschen sich eine alkoholfreie Alternative – insbesondere zu Wein – als passenden Essensbegleiter. Meist wird hier nur Mineralwasser empfohlen. Aber auch Fruchtsäfte, spezielle Fruchtkombinationen, eignen sich hervorragend als Begleiter zu feinen Speisen. Für die Gäste eine willkommene Abwechslung und für den Gastgeber die Chance, seinen Gästen auch alkoholfrei etwas Besonderes zu bieten.

granini CRÉATION – ERLESENE SAFTKREATIONEN PASSEND ZU FEINEN SPEISEN

Schaffe mit den fein komponierten Saftkreationen von granini eine Abwechslung im Glas. Genau wie ein sorgfältig ausgewählter Wein harmonisieren unsere Saftkompositionen mit ihrem individuellen Profil zu einzelnen Speisen und sind auf die Zutaten und Zubereitung abgestimmt. Unsere granini Création Rezepturen wurden mit der diplomierten Sommelière Anke Lenk entwickelt.

EINFACHE ZUBEREITUNG

- Kompositionen aus granini Trinkgenuss 1-I-MW Sortiment
- maximal 3 unterschiedliche Säfte pro Rezeptur
- ohne Zusatz von Sirup, Likör, Spirituose oder Eis
- einfache Mischungsverhältnisse
- Flexible Einsatzmöglichkeiten

INDIVIDUELL UND FLEXIBEL

- als alkoholfreier Aperitif
- zu einem bestimmten Gericht
- begleitend zu einer Menüabfolge
- zu Festtagsessen (Weihnachten, Ostern etc.)
- beim Business Lunch bzw. Firmenfeiern
- bei privaten Anlässen, z. B. Hochzeit, Geburtstage ...

SERVIERVORSCHLAG

Die granini Création Kompositionen sollten gekühlt in einer Karaffe oder direkt in einem stilvollen Aperitif- oder Weinglas gereicht werden. So können sich die intensiven Duft- und Aromenoten entsprechend entfalten.

KOMPOSITIONEN UND PASSENDE SPEISEN

Unser Genussrad zeigt dir die einzelnen Kompositionen und passende Speisen zu granini Création.



