Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

erfrischend einfach

Happy Sirup

Die Hero Sirup-Family

- Hervorragender Geschmack und grosse Sortenauswahl
- Sehr ergiebig mit gutem Preis-Leistungsverhältnis
- Praktische 1 Liter PET-Flasche mit Dosierverschluss
- Sirup-Pumpe für ein noch einfacheres Handling
- Hergestellt in der Schweiz

Ice-Tea Sirup Zitrone	Ice-Tea Sirup Schweizer Alpenkräuter	Huus Ice-Tea Sirup	Apfelschorlesirup
2458.780	2460.780	2480.780	2479.780

…und viele weitere Lieblingsorten.
Lieferung jeweils 6×1l PET-Flasche

Zwei neue Sorten für die Hero Sirup-Family

Hurra, der Sommer kommt!
Überraschen Sie jetzt ihre Gäste mit herrlich einfachen Sirup-Rezepten!

Der Fruchtige

Huus Ice-Tea Sirup
Ein Auszug aus Hibiskusblüten, Apfelminze, Apfelstücken und Zitronenschalen.

Der Sprudelnde

Apfelschorlesirup
Schorle Sirup mit Schweizer Äpfeln. Einfach Mineralwasser mit Kohlensäure zugeben.

süss & sauer mit Sprudel

Lemon n' Berry

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

Lemon n' Berry

Zutaten

2,5 dl	1 Liter	
4–5	16–20	frische Beeren
6	24	Blatt Minze
4 cl	1,5 dl	Ice-Tea Sirup Zitrone
15 cl	6 dl	Sodawasser

Zubereitung: Beeren, Minze und Sirup in das Glas oder die Karaffe geben und leicht verdrücken. Eiswürfel und Soda dazugeben und verrühren. Als Dekoration ein paar Minzzweige und Beeren dazugeben.

Tipp

Exotisch? Ja bitte!
Wer es gerne kreativ mag ersetzt Beeren und Minze durch Kumquats und frischen Ingwer.

Matterhorn

Durstlöscher aus den Bergen

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

Matterhorn

Zutaten

2,5 dl	1 Liter	
4 cl	1,5 dl	Ice-Tea Sirup
		Schweizer Alpenkräuter
4–5	16–20	Thymian Zweige
10 cl	4 dl	erkalteter Kamillentee

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eiswürfel direkt im Glas oder der Karaffe verrühren. Als Dekoration ein paar frische Thymianzweige dazugeben.

Tipp

Nachhaltige Trinkhalme
Trinkhalme gibt es heute in zahlreichen Alternativen, die frei von Plastik sind.

Huus Eistee Spritz

bitter-süsse Überraschung für den speziellen Anlass

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

Huus Eistee Spritz

Zutaten

2,5 dl	1 Liter	
2	8	Orangenscheiben
4 cl	1,5 dl	Aperol
2 cl	0,5–1 dl	Huus Ice-Tea Sirup
10 cl	4 dl	Prosecco

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eiswürfel direkt im Glas oder der Karaffe verrühren. Als Dekoration frische Beeren, z. B. Himbeeren und einen Zweig Minze dazugeben.

Tipp

Lieber alkoholfrei? Kein Problem!
Einfach einen alkoholfreien Prosecco und San Bitter zum Auffüllen verwenden.

Summer Rain

belebend mit süsser Note

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

Summer Rain

Zutaten

2,5 dl	1 Liter	
4–5 cl	1,5–2 dl	Apfelschorlesirup
8	32	Blatt Minze
4	16	Salatgurkenscheiben, dünn geschnitten
10 cl	4 dl	Gingerbeer

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eiswürfel direkt im Glas oder der Karaffe verrühren. Als Dekoration frische Minzezweige dazugeben.

Lieber alkoholfrei? Kein Problem!
Für ein alkoholfreies Sommergetränk anstelle des Gingerbeers Ginger Ale verwenden.

Kreative Eiswürfel
Zum Beispiel mit Kräutern, Beeren oder Melone.

Tipp

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

erfrischend einfach

Happy Sirup

Minimaler Aufwand, maximale Erfrischung!
Überraschen Sie Ihre Gäste mit feinen Drinks – so simpel und in wenigen Minuten parat!

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

Alpen Sour

Zutaten

2,5 dl	1 Liter	
5 cl	2 dl	Gin
½	2	Limette (Saft)
1,5 cl	0,5 dl	Apfelschorlesirup
1,5 cl	0,5 dl	Ice-Tea Sirup
		Schweizer Alpenkräuter
3 cl	1,5 dl	Bitter Lemon

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eiswürfel direkt im Glas oder der Karaffe verrühren. Als Dekoration ein Limettenrad, frische Beeren oder Kirschen dazugeben.

Rosmarino

Zutaten

2,5 dl	1 Liter	
2–3	8–12	Orangenscheiben
1	4	Rosmarin Zweige
4 cl	1,5 dl	Huus Ice-Tea Sirup
10 cl	4 dl	Tonic Water

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eiswürfel direkt im Glas oder der Karaffe verrühren. Als Dekoration ein paar frische Rosmarinzweige dazugeben.

Hero
GASTRONOMIQUE

Für die moderne Küche.
Seit 1886.

79693.001

Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihren Hero Verkaufsberater an oder informieren Sie sich auf unserer Website:
Tel. 062 885 54 50
www.gastro.hero.ch

Bonne idée

Weitere Rezepte auf
www.gastro.hero.ch/bonne_idee