

Genuss verbindet. 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 Dosiersverschluss
- Sirup-Pumpe für ein noch einfacheres Handling
- Hergestellt in der Schweiz



**Ice-Tea  
Sirup  
Zitrone**

2458.780



**Ice-Tea Sirup  
Schweizer  
Alpenkräuter**

2460.780



**Huus  
Ice-Tea  
Sirup**

2480.780



**Apfelschorlesirup**

2479.780

... und viele weitere Lieblingsorten.

Lieferung jeweils 6x1l PET-Flasche



## Zwei fruchtig sprudelnde 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, Apfeiminze, Apfelstücken und Zitronenschalen.



**Der Sprudelnde**

**Apfelschorlesirup**

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

Süß und sauer mit Sprudel

# LEMON N' BERRY



## LEMON N' BERRY

### Zutaten



2,5 dl

4-5

6

4 cl

15 cl



1 Liter

16-20

24

1,5 dl

6 dl

frische Beeren

Blatt Minze

Ice-Tea Sirup Zitrone

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

Durstlöcher  
aus den Bergen



## MATTERHORN

### Zutaten



**2,5 dl**

4 cl



**1 Liter**

1,5 dl

4-5

10 cl

16-20

4 dl

Ice-Tea Sirup  
Schweizer Alpenkräuter  
Thymian Zweige  
erkalteter Kamillentee



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



**Tip**

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

Genuss verbindet. Seit 1886.



## HUUS EISTEE SPRITZ

### Zutaten



2,5 dl

2  
4 cl  
2 cl  
10 cl



1 Liter

8  
1,5 dl  
0,5-1 dl  
4 dl

Scheiben einer Orange  
Aperol  
Huus Ice-Tea Sirup  
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.

# HUUS EISTEE SPRITZ

Bitter-süße Überraschung  
für den speziellen Anlass



# SUMMER RAIN

Belebend  
mit süßer Note



## SUMMER RAIN

### Zutaten



**2,5 dl**

4-5 cl  
8  
4

10 cl



**1 Liter**

1,5-2 dl  
32  
16  
4 dl

Apfelschorlesirup  
Blatt Minze  
Scheiben Salatgurke,  
dünn geschnitten  
Gingerbeer



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

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

**Kreative Eiswürfel**  
Zum Beispiel mit  
Kräutern, Beeren  
oder Melone.



**Tipp**

Erfrischend einfach

# HAPPY SIRUP

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

## ALPEN SOUR

### Zutaten

		
<b>2,5 dl</b>	<b>1 Liter</b>	
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
		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

		
<b>2,5 dl</b>	<b>1 Liter</b>	
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 Rosmarin-zweige dazugeben.



Genuss verbindet.  
Seit 1886.

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](http://www.gastro.hero.ch)

*Bonne  
idée*

Weitere Rezepte auf  
[www.gastro.hero.ch/bonne\\_idee](http://www.gastro.hero.ch/bonne_idee)

