

Drikkevarer

Opskrifter

- Forår/Sommer 2022 -



Carefood.dk – Ole Rømers Vej 2 – 6760 Ribe – Tel.: 76122100



Brochure Drikkevarer
Vinter/Sommer



DessertTilbehør
Topping mm

Sommer Cocktails & Mocktails

SPRITZ SUMMER COLLECTION – BYD DINE TROFASTE KUNDER PÅ ET NYT KONCEPT.

SPRITZ COLLECTION

DU KAN NU TILBYDE BÅDE COCKTAILS OG MOCKTAILS, PÅ BACIS AF DET SAMME KONCENTRAT. IKKE ALLE ELSKER ALKOHOL MEN VIL GERNE NYDE DEN SAMME FRISKE DRINK I FESTLIG LAG.

DERFOR SIGER VI MOCKTAIL !



SRITZ COLLECTION består i dag af Classic Spritz, Hugo Spritz, Easy Mojito og de 4 Lemonader, der er blevet en populær energi-booster blandt turister og stamgæster.

Classic Spritz





ItemNo 182220

Italiensk Easy Spritz 740 gr. / 560 ml

En skøn frisk sirup,
alkohol 0 % vol



ItemNo xxxxx

Italiensk Prosecco 20 cl
alkohol 11 % vol

Spritz COCKTAIL

En klassisk velkomstdrink eller en drik til hygge i cafeen/på terrassen mm.

Tip! Spritz COCKTAIL - Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk

Antal 1 person

Spritz COCKTAIL / MOCKTAIL

Forberedelse

Italiensk Easy Spritz
flaske 1
(evt udstyret med
pumpe)

Udstyr:

kniv 1
skærebræt 1
barpind 1
jigger 1
stort vin Glas 1
2 sugerør

Prisforslag

Cocktail kr. 79,-
Mocktail kr. 39,-

Skær nogle skiver appelsin i nogle pæne skiver.
Hæld isterninger i et stort vinglas, hæld sirup og prosecco i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med appelsin skiver i drinken og en på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser : Cocktail

¼ appelsin
1 Stort Vin glas
6-8 isterninger

1 del / 4 cl. / 4 pump
5 del / 20 cl
2 del / 8 cl

Toschi Easy Spritz sirup
Prosecco Spumante 1 flaske
Dansk vand

Ingredienser : Mocktail (Virgin)

Som ovennævnt +

1-2 del / 4-6 cl. / 4-6 pump
7 del / 28 cl

Toschi Easy Spritz sirup
Dansk vand (gerne med lime)

PRODUKTNYHEDER

Frisklavede Cocktails & Mocktails

Den nye Spitz Collection får du en bred mulighed for at tilbyde både cocktails og mocktails.. Sortimentet består af en ca. 100 smagsvarianter, som vi løbende udvikler og skaber en succes sammen med Jer.

HUGO Spritz




**NYHED SOME
LIKE IT COLD**
NYHED - SPRITZ COLLECTION



ItemNo 182230

**Italiensk Fiori di Sambuco
(Hyldeblomst) 6 x 740 gr. / 560 ml**

En skøn frisk sirup,
alkohol 0 % vol
Pris kr. 303,85



ItemNo xxxxx

**Italiensk Prosecco 20 cl
alkohol 11 % vol**

HUGO SPRITZ COCKTAIL

Ingredients: 1 part of syrup, 6/8 parts
of Prosecco wine, cubed ice. Garnish
with mint leaves and lime

Navn på Italiensk :
FIORI DI SAMBUCO

Dansk: Hyldeblomst sirup

En klassisk velkomstdrink eller
en drik til hygge i cafeen/på
terrassen mm.

Tip! Hugo COCKTAIL - Nydes
en sommerdag med en
Aperitivo (italiensk Snack) se
opskrift på carefood.dk

Antal 1 person

Hugo SPRITZ COCKTAIL / MOCKTAIL

Forberedelse

**Italiensk Fiori di
Sambuco**
(14 portioner) flaske 1
(evt udstyret med
pumpe)

Udstyr:
kniv 1
skærebræt 1
barskeen/barpind 1
jigger 1
stort vin Glas 1
sugerør 2

Prisforslag

Cocktail kr. 79,-
Mocktail kr. 39,-

Skær ¼ lime i 2 - skær nogle pæne tynde skiver. Hæld lime skiver, 3-4 mynteblade og isterninger i et stort vinglas, hæld sirup og prosecco i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med myntekvist, sæt sugerør i.

Ingredienser : Cocktail

1 Stort Vin glas
½ lime (du skal bruge 4 ½ skiver)
6-8 isterninger
1 kviste mynteblade og 3-4 blade

1 del / 4 cl. / 4 pump
Sirup)
5 del / 20 cl
2 del / 8 cl

Toschi Fiori di Sambuco (Hyldeblomst
Prosecco Spumante 1 flaske
Dansk vand (gerne med lime)

Ingredienser : Mocktail (Virgin)

Som ovennævnt +
1 del / 4 cl. / 4 pump
Sirup)
7 del / 28 cl

Toschi Fiori di Sambuco (Hyldeblomst
Dansk vand (gerne med lime)

PRODUKTNYHEDER

Frisklavede Cocktails & Mocktails
&
Frozen Lemonade





182930
Sirup Pink Grapefruit 1320 kg



131999
Koncept Glas

Antal 1 person

Frozen Lemonader

Ingredienser:

Isterninger 1
Vand eller Danskvand 1
Lemonade koncentrat 1

Pynt 1

(710000) Sugerør 1

Udstyr:

Koncept Glas 1
Blender 1

Forberedelse (ca. 1-2 min.)

Fyld glasset op til kant med isterninger.
Fyld glasset næsten op til kant med vand
8 Pump ca. 80 gr. op i koncept glasset og

Lime og/eller citron skiver i og på kanten af glasset.
en kvist mynte.

Afslut med et BIO sugerør

Som cocktail
Tilsæt 4 cl. Rom, Gin, Vodka

Prisforslag

Retro Lemonade kr. 39,-
Lemonade Cocktail kr. 89,-



Samme fremgangsmåde for:

131990

Lemonade, Granatæble og æble
Gl.daws Lemonade Koncent.

131970

Lemonade, Fersken Gl.daws Lemonade
Koncent.

Og alle Toschi Sirups

182760 Sirup mango 1320 kg
182820 Sirup Maracuja 1320 kg
182730 Sirup lemon 1320 kg
182850 Sirup Ananas 1320 kg
182890 Sirup Jordbær 1320 kg
182790 Sirup Mojito mint 1320 kg

**Husk vi har også Sirup til din
kaffe og Milkshake !**



131980

Lemonade, Lemon Gl.daws
Lemonade Koncent.

131999

Koncept Glas

Antal 1 person

Retro Lemonader

Ingredienser:

Lemonade koncentrat 1
Vand eller Danskvand 1
Isterninger 1

Pynt 1

(710000) Sugerør 1

Udstyr:

Koncept Glas 1

Forberedelse (ca. 1-2 min.)

Hæld 40 gr. op i koncept glasset og
Fyld glasset halvt op med vand (**Vigtig rør kraftig rundt eller Shake**)
Fyld glasset op til kant med isterninger.

Lime og/eller citron skiver i og på kanten af glasset.
en kvist mynte.

Afslut med et BIO sugerør

Som cocktail : Tilsæt 4 cl. Rom, Gin, Vodka

Prisforslag

Retro Lemonade kr. 39,-
Lemonade Cocktail kr. 79,-





Frozen Iceccino:

Sådan gør du:

Opskriften i cafe glas:

- Fyld glasset 500 cl med Isterninger (170700) ICE CUBES
- Fyld derefter glasset halvt op med vand
- Hæld det i blenderen
- Tilsæt ca. 60 gr. Iceccino pulver (= 1 dl)
- Blend i cirka 15-30 sekunder, indtil en IceCcino (glat) struktur er skabt
- Frozen Iceccino er klar til brug
- Top den af med flødeskum og fx en saltet karamel topping fra Colac



Tip 1: Servér altid Iced kaffe med et sugerør (710000) og evt. toppet med flødeskum og kaffe, karamel, hvid chokolade eller chokolade topping. Evt. hindbær topping

Tip 2: Husk sælger du mange – så lave en kande men en færdig blanding og lad det stå i køleskab – Skal du bare tilsætte (170700) ICE CUBES



Topping Varianter:

Sundae Forest fruit - Topping Hindbær – Amaretto – kaffe - Appelsin/Orange
– Hvid chokolade – lakrids – Jordbær - Caramel-Toffee – Chokolade



ItemNo 190236
Topping Mint

- dessertsauce - en frisk mint smag med et transparent grønt look - perfekt til din mojito milkshake.



Antal 1 personer

Mojito – Milkshake

Indkøb:

Topping Mint
(190236) 1 flaske

Italiensk is
(360690) Lemon ice
(361240) Lemone Sorbet

Mælk eller
lemon sodavand

Udstyr:
kniv 1
stort Glas 1
(402010) sugerør 1

ToGo:
(402010) sugerør 1
(401350) Stort bæger 0,5 ltr 1
(401570) Slush ice låg 1

Forberedelse

En klassisk Milkshake

Mix ice cream, lemonade/mælk og topping mint.

Serveres i et glas, pynt med mynteblade og evt. en lime skive på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser :

2 scoops	Italiensk lime/lemon ice cream
150 ml	lemonade sodavand eller mælk
20g	Topping Mint
1 kvist	Friske Spæde mynteblade

Tip! Pynt evt med flødeskum på toppen og mere topping sauce. Kan også nydes en sommerdag på terrassen med en 4 cl. Lys rom



ItemNo 190236
Topping Blue Bear



- dessertsauce - med en blå farve med en smagsnuance af bubbelgum/ tyggummi - uimodståelig for piger/drenge - store som små

Antal 1 personer

Blue Bear – Milkshake

Indkøb:

Topping Blue Bear
(190251) 1 flaske

Italiensk is
(381100) Puffo (Bubblegum)

micro-skumfiduser/
(190670) marshmallows

Mælk

Udstyr:

kniv 1
stort Glas 1
Fløde sifon 1
Blender 1

ToGo:

(402010) sugerør 1
(401350) Stort bæger 0,5 ltr 1
(401570) Slush ice låg 1

Forberedelse

En uimodståelig Milkshake

Mix ice cream & mælk

Serveres i et glas pynt med sugerør og flødeskum & micro-skumfiduser/ marshmallows , sæt sugerør i.

Sidst men ikke mindst en dekoration af Blue Bear Topping

Ingredienser :

2 scoops	Italiensk is, Puffo (Bubblegum) ice cream
150 ml	Mælk
20g	Topping Blue Bear
1 drys	marshmallows

Tip! Kan også nydes en sommerdag på terrassen med en 4 cl. Vodka.

Fakta! Vidste du at man i Italien kalder Milkshake for FRAPPÈ



ItemNo 190248
Topping Unicorn



- dessertsauce med glitter og en pink farve med en smagsnuance af hindbær - uimodståelig for piger store som små

Antal 1 personer

Unicorn – Milkshake

Indkøb:

Topping Unicorn
(190248) 1 flaske

Italiensk is
(360880) Fior di latte ice -
Softice

micro-skumfiduser/
(190670) marshmallows

Mælk
Flødeskum

Udstyr:
stort Glas 1
(402010) sugerør 1
kniv 1

ToGo:
(402010) sugerør 1
(401350) Stort bæger 0,5 ltr 1
(401570) Slush ice låg 1

Forberedelse

En Milkshake med kærlighed

Mix ice cream, mælk og topping unicorn.

Serveres i et glas pynt med sugerør og flødeskum & micro-skumfiduser/ marshmallows , sæt sugerør i.

Ingredienser :

2 scoops	Italiensk Fior di latte ice - Softice ice cream
150 ml	Mælk
20g	Topping Unicorn
1 drys	marshmallows

Tip! Pynt evt med et friskt jordbær på toppe og mere topping sauce.



190170
Topping Spiced biscuit 1 kg



190670
Mini Marshmallows 1 kg



190186
Topping choc-O-nut

Antal 1 person

Jule Vinter Latte

Ingredienser:

Espresso 1
Mælk 1
Marshmallows 1
Topping Spiced biscuit 1
Topping choc-O-nut 1
Fløde 1

Udstyr:

Steamerkande 1
ToGo kop 1

Forberedelse (ca. 2-3 min.)

Hæld 160 ml. mælk og
3 pump (ca. 30 gr.) **Colac Topping Spiced biscuit** i steamerkande og
steam til ca. 65 grader.

Pynt et caféglas på inderside med **Colac Topping Spiced biscuit**

Top med **Marshmallows** og evt. flødeskum

Dekorér med **Colac Topping choc-O-nut**

#Carefood_tip: Tilmeld vort nyhedsbrev og modtag løbende spændende
opskrifter til store glæde for dine gæster.

Prisforslag

Jule Vinter Latte kr. 35,-
m/marshmallows & topping kr. 45,-



190186
Topping choc-O-nut 1 kg

190670
Mini Marshmallows 1 kg

131050
Chokoladedrik
CLASSIC Italian 30 g

Antal 1 person

HotChocolate m Marshmallows

Ingredienser:

HotChocolate Drik Classic

Chokoladedrik Brev 1
Mælk 1
Marshmallows 1
Topping choc-O-nut 1
Fløde 1

Udstyr:

Steamerkande 1
ToGo kop 1

Forberedelse (ca. 2-3 min.)

Hæld 160 ml. mælk i steamerkande hæld posens indhold i (pulveret fordeler sig hurtigt når mælken bliver varm) og steam til ca. 85 grader. (så får du en cremet og blød konsistens)

Top med Marshmallows og evt. flødeskum
Pynt med **Colac Topping choc-O-nut**

#Carefood_tip: tilsæt **Toschi Hasselnød Sirup** (183100) eller en af vores 60 andre smage (se side 16) og forkæl din gæster lidt extra.

Prisforslag

HotChocolate Drik kr. 35,-
m/marshmallows & topping kr. 45,-
m/SORT SOL ROM kr. 79,-

Cocktail Lumumba

Ingredienser :

Som ovennævnt + 2-4 cl. Dark Rom
(evt. MARSK SORT SOL ROM 40%)



Tilberedning: 1 kg + 2,5 ltr. vand, mixes med isterninger eller blandes i en granita-maskine.

Opskriften i glas:

Fyld glasset med omkring en tredjedel pulver.

Tilsæt 2/3 dele vand.

Rør rundt indtil pulveret er helt opløst.

Sæt det i blenderen.

Tilsæt omkring 8 isterninger (afhængigt af størrelsen på isterningerne).

Blend i ca. 15 sekunder, indtil en smoothie (glat) struktur er skabt.

Frozen Iceccino er klar til brug.

Serveringsforslag:

Server altid Iced kaffe med et sugerør og evt. toppet med flødeskum og kaffe, karamel, hvid chokolade eller chokolade topping. Evt. hindbærtopping.



Se også vores brochure:

DessertTilbehør Topping mm



Isdesserter



Italian Ice Creame



Kager, Cookies, Donuts mm



Catering, tapas, kartofler m



Emballage – Plast



Og meget mere på www.carefood.dk

Kontakt din konsulent :

(41330104 Casper Lundtang)

(41330102 Ivan Jensen)

Distriktschef :

Fyn, Sjælland & Sydøst/Midt & Nordjylland

Sydvestjylland/Export/KAM



Scan koden og du har alle info:

