



Fancy, klassisch oder pur: Hauptsache Kokos

Mangaroca Batida com Rum erfrischt mit leckeren Sommerdrinks

Wiesbaden, 4. März 2020. Riecht nach Urlaub, schmeckt nach Party: Mangaroca Batida com Rum erfreut Kokos-Fans und Cocktail-Liebhaber gleichermaßen. Die klare Variante des kultigen Kokoslikörs Mangaroca Batida de Côco ist dank ihrer hohen Mixability nämlich besonders beliebt – vor allem an heißen Sommertagen. Mit Kokosnusswasser und Rum verfeinert lassen sich mit der Likörvariante trendige Drinks kreieren, die für noch mehr Abwechslung im Partyglas sorgen – und das komplett milchfrei!

Wie wäre es zum Beispiel mit der Neuinterpretation eines Bar-Klassikers? Ob **Batida Raspberry Tonic**, **Batida Berry Basil Tonic**, **Batida Hibiskus Tonic** oder **Batida Piña & Tonic** – der Geschmack von Kokosnuss und erfrischendem Tonic wird Fans von eher herben Cocktails überzeugen. Mit fruchtigen Begleitern wie Himbeeren, Waldbeeren oder Hibiskusblüten verfeinert und dekorativ mit Minze, Limette oder Orange in Szene gesetzt, garantieren die kreativen Kokos-Cocktails echtes Copacabana-Feeling.

Besonders fruchtig wird es mit dem **Batida Light Colada**. Kombiniert mit Limettensaft, versprüht der Klassiker mit Ananas einen zusätzlichen Hauch von Frische. Aber auch als schneller Longdrink mit unterschiedlichen Fruchtsäften sorgt Mangaroca Batida com Rum für eine Brise Exotik. Der klare Kokoslikör schmeckt übrigens auch pur auf Eis und ist der ideale Sommerdrink für Tropen-Träumer und Lifestyle-Lover.

Lust bekommen? Hier gibt es die Rezepte für die leckeren Kokos-Cocktails:

Batida Raspberry Tonic

Zutaten:

- 4 Himbeeren
- 5 cl Mangaroca Batida com Rum
- 10 cl Tonic Water
- Minze und Limetten zum Verziern

Zubereitung:

Himbeeren im Glas andrücken. Mangaroca Batida com Rum & Tonic hinzugeben. Umrühren und mit Minze und Limetten verzieren. Cheers!





Batida Berry Basil Tonic

Zutaten:

- 5 cl Mangaroca Batida com Rum
- 1 TL Waldbeeren (TK)
- 4 Basilikumblätter
- 10 cl Tonic Water

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in ein Longdrink Glas geben und umrühren. Cheers!



Batida Hibiskus Tonic

Zutaten:

- 5 cl Mangaroca Batida com Rum
- 4 getrocknete Hibiskusblüten
- 10 cl Tonic Water
- Orangenzeste

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in ein Longdrink Glas geben und umrühren. Anschließend mit Orangenzeste parfümieren. Cheers!





Batida Piña & Tonic

Zutaten:

- 5 cl Batida com Rum
- 2 cl Limettensaft
- 4 cl Ananassaft
- 10 cl Tonic Water

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Longdrink Glas mit Eiswürfeln aufgießen. Umrühren und genießen.



Batida Light Colada

Zutaten:

- 5 cl Batida com Rum
- 2 cl Limettensaft
- 10 cl Ananassaft
- frische Ananas zum Dekorieren

Zubereitung:

Alle Zutaten kräftig shaken und in ein kleines Glas mit Eiswürfeln abgießen. Mit Ananas dekorieren und genießen.



Mangaroca Batida com Rum weckt die Reiselust und sorgt für Party-Feeling, das den ganzen Sommer anhält – und noch länger ;-) Einfach ausprobieren!



Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem (Lebens-)Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und strengste Qualitätsmaßnahmen bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Als Klassiker unter den Spirituosen feiert Mangaroca Batida de Côco nun ein Revival: Ob pur auf Eis, als exotischer Longdrink oder Szene-Cocktail – der Kokosdrink mit 16% Alkohol verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Seit August 2018 ist der beliebte Kokosdrink auch in einer klaren Variante erhältlich: Der Line Extender Mangaroca Batida com Rum mit 21 % vol. sorgt mit einer hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das milchfrei! Für fruchtig-exotischen Genuss sorgt der neue Mangaroca Batida Passion seit Mai 2019: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go.

Weitere Informationen unter www.batida.de.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Unternehmens-Kommunikation / PR
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaela Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-batida@zeron.de