

Neu ab Oktober

Mangaroca Batida Cremosa sorgt für cremig-exotische Genussmomente in der Wintersaison

Wiesbaden, August 2026 – Wenn die Tage kürzer werden und die Vorfreude auf die gemütlichste Zeit des Jahres steigt, darf ein besonderer Genussmoment nicht fehlen: Mit Mangaroca Batida Cremosa bringt Mangaroca Batida ab Oktober eine neue, besonders cremige Variante auf den Markt. Die Verbindung aus exotischem Kokosgeschmack, feinen Mandelnoten und samtiger Cremigkeit macht den Neuzugang zum idealen Begleiter für genussvolle Winterabende, festliche Dessertkreationen und gesellige Momente mit Freunden und Familie.



Festtagsinspiration: Zwei winterliche Rezeptideen mit Mangaroca Batida Cremosa

Für die Weihnachts- und Festtagssaison eignet sich Mangaroca Batida Cremosa nicht nur als After-Dinner-Drink pur „on the rocks“, sondern auch als besondere Zutat für raffinierte Desserts und Food Pairings.

Karamellisierte Vanille-Ananas mit Kokoscreme & Batida Cremosa „on the rocks“



Der „Perfect Serve“ für die Festtags-saison: Mangaroca Batida Cremosa „on the rocks“. Auf Eis serviert entfaltet die neue Kreation ihr volles Aroma. Wer diesen Genussmoment noch veredeln möchte, kombiniert ihn mit einem festlichen Food Pairing aus karamellisierter Vanille-Ananas mit Fleur de Sel und einer luftigen Kokos-Limetten-Creme. So wird aus dem unkomplizierten „Perfect Serve“

ein besonderes Highlight für winterliche Genussmomente. Die Kombination aus warmer Frucht, exotischer Kokosnote und cremigem Likör bringt sommerliche

Leichtigkeit in die winterliche Festtagssaison und sorgt für einen überraschenden Akzent auf der Weihnachtstafel.

Batida Cremosa Eisdessert mit Kokos-Mandel-Krokant

Ein unkompliziertes Dessert für die Festtage: Cremiges Vanille- oder weiße-Schokolade-Eis wird mit Mangaroca Batida Cremosa verfeinert und mit selbstgemachtem Kokos-Mandel-Krokant serviert. Eine Prise Spekulatiusgewürz sorgt für winterliche Aromen und macht das Dessert zum stilvollen Abschluss eines Weihnachtsmenüs.

Serviert im Glas verbindet die Kreation cremige, knusprige und würzige Komponenten zu einem festlichen Genussmoment.



Verfügbarkeit & Preis

Mangaroca Batida Cremosa ist **ab Oktober 2026 in der 0,5 l-Flasche für 10,99 Euro (UVP¹)** erhältlich.

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

¹ Unverbindliche Preisempfehlung; der Ladenverkaufspreis wird allein vom Handel festgelegt.



Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Mit 16 % vol. und dem einzigartigen Geschmack wird Mangaroca Batida de Côco seit jeher nach brasilianischem Rezept hergestellt. Ob pur auf Eis oder als exotischer Mix – beim Klassiker unter den Kokoslikören² beginnt alles mit einem Kuss: „The Kiss of the Coconut“. Fruchtig-exotisch wird's mit Mangaroca Batida Passion: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go. Ergänzt wird das Ready-to-Drink-Sortiment um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Kokos-Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter www.batida.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist als internationale Unternehmensgruppe globaler Marktführer im Bereich Schaumwein. Das einzigartige Markenportfolio an Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant sowie Stillweinen und Spirituosen begleitet die Momente im Leben der Konsumenten und verleiht ihnen eine besondere Bedeutung. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie i heart, Gratien & Meyer und eine Vielzahl ausgezeichneter Weingüter. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornen das Team von Henkell Freixenet an – immer mit der Vision, mit Innovationen und hochwertigen, nachhaltig hergestellten Produkten, neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life! Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

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

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

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

² YouGov Brand Index, Mangaroca Batida, Likörverwender, Durchschnittliche Aided Awareness von 62% im Zeitraum Juli 2021 bis Juni 2026 / Circana Handelspanel, LEH>=200qm+C&C+GAM, Marke Mangaroca Batida, Verkauf 1.000 Menge, Juli 2021 bis Juni 2026 (durchschnittlichen Absatzanteil von 42% an Cocoslikören)