

## Sommertrends 2026

# Mangaroca Batida serviert Matcha-Vibes & Nicecream-Feeling

*Wiesbaden, März 2026* – Mit zwei neuen Rezeptideen greift Mangaroca Batida gleich zwei beliebte Food- und Drinktrends auf: Matcha – der grüne Kultstar der Cafészene – trifft auf exotische Kokosnoten im *Batida Matcha Piña Colada*. Und mit der *Batida Piña Colada Nicecream* interpretiert Mangaroca Batida den Social-Media-Trend rund um cremiges Frozen Fruit neu. Das Ergebnis: sommerliche Genussmomente, die perfekt in die warme Jahreszeit passen.

### Batida Matcha Piña Colada – Der Klassiker im Trend-Look

Matcha ist längst mehr als ein Hype: Der fein gemahlene Grüntee gilt als modernes Lifestyle-It-Getränk und sorgt in Drinks für Farbe, Tiefe und eine leicht herbe, elegante Note. In Kombination mit Mangaroca Batida de Côco entsteht eine überraschend harmonische Fusion aus cremiger Kokosfrische, fruchtiger Ananas und einem Hauch Matcha – perfekt für alle, die ihre Sommerdrinks neu denken möchten.



### So einfach geht's:

#### Zutaten (für 2 Drinks):

- 2 gestrichene TL Matchapulver
- 120 ml Mangaroca Batida de Côco
- 200 ml Ananassaft
- 120 ml Kokosmilch

- 25 ml Limettensaft
- 1 gute Handvoll Eiswürfel

### Zubereitung:

Matchapulver mit 2 EL Mangaroca Batida de Côco glattrühren und beiseitestellen. Anschließend Eiswürfel, den Rest Mangaroca Batida de Côco, Ananassaft, Kokosmilch und Limettensaft in einen Standmixer geben. 20 bis 30 Sekunden richtig cremig mixen und die helle Flüssigkeit aus dem Mixer auf zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser verteilen. Zuletzt das Matcha-Batida-Gemisch so in die Gläser gießen, dass ein schöner Farbverlauf dabei entsteht. Mit getrockneter Ananas, Limettenzesten und etwas Matchapulver dekorieren. Ein trendiger Sommerdrink, der optisch wie geschmacklich begeistert.

### Batida Piña Colada Nicecream – The Coolest Trend of Summer

Nicecream gehört zu den angesagtesten Social-Media-Desserts der letzten Jahre: cremiges Eis aus gefrorenen Früchten, schnell gemacht und beliebig variiert. Die *Batida Piña Colada Nicecream* bringt dazu die typisch-exotische Kokosnote von Mangaroca Batida de Côco ins Spiel – ideal für spontane Sommermomente, Gartenpartys oder als fruchtiges Dessert an heißen Tagen.



### Zutaten (für 2 Portionen):

- 250 g reife Bananen, in Stücke geschnitten eingefroren
- 150 g Ananas, in Stücke geschnitten eingefroren
- 90 g Kokoscreme
- 15 ml Limettensaft



- 1 Prise Salz
- 30-40 ml Mangaroça Batida de Côco
- Optional: geröstete Kokoschips, ein paar Minzblättchen, ein paar frische Ananaswürfel zum Topping

### **Zubereitung:**

Banane und Ananas in Stücke schneiden und mindestens 6 Stunden oder über Nacht einfrieren. Vor der Zubereitung 5 Minuten antauen lassen.

Banane, Ananas und Kokoscreme in einen leistungsstarken Mixer geben. Kurz anmischen. Limettensaft und Salz dazu. Dann ganz langsam Mangaroça Batida de Côco einlaufen lassen, nur so viel wie nötig, bis die Masse glatt und cremig wird. Sofort servieren und nach Belieben mit Kokoschips, Minzblättchen und Ananaswürfeln toppen. Um eine Kugel formen zu können, die Masse vorher noch einmal 1 Stunde ins Gefrierfach geben. Die perfekte Mischung aus fruchtigem Eisgenuss und brasilianischer Sommerstimmung.

Mangaroça Batida de Côco in der 0,7-l-Flasche ist für eine UVP von 10,99 Euro im Handel erhältlich.

### **Mehr als nur ein Drink – eine Liebeserklärung an das Leben**

Mangaroça Batida steht für Freundschaft, für kleine Schwärmereien und große Gefühle. Für Herzengespräche, Freudentränen und wilde Tanzflächen. Ganz gleich, wie die Stimmung ist – alles beginnt mit einem Kuss, dem „Kiss of the Coconut“. Und genau dieses Gefühl steckt auch in den neuen Sommertrendrezepten von Mangaroça Batida. Sie bringen tropisches Flair in jeden Moment – vom entspannten Balkonabend bis zur spontanen Gartenrunde mit Freundinnen. Ob cremiger Matcha-Twist oder eiskalte Nicecream: Mit Mangaroça Batida de Côco entstehen aus wenigen Zutaten im Handumdrehen sommerliche Genussmomente, die man gern teilt.

### **Instagram Caption für Social-/Digital-Redaktionen**

#### **Mangaroça Batida Matcha & Nicecream Trends**

„Zwei Trends, ein Sommerfeeling – Mangaroça Batida de Côco bringt Matcha-Vibes & Nicecream-Magic in euren Genussmoment! 🌴🥥💚🍍“



🌟 Die neuen Rezept-Highlights: ❤️ **Batida Matcha Piña Colada** – Kokos küsst Matcha für einen cremig-fruchtigen Twist.

🍌 **Batida Piña Colada Nicecream** – gefrorene Ananas + Banane + Mangaroca Batida de Côco = eiskalter exotischer Sommermoment zum Löffeln.

Perfekt für Balkonabende, Gartenrunden mit Freundinnen oder einfach für ein bisschen Urlaubsgefühl zwischendurch. 🍷

Welcher Trend ist euer Sommerfavorit? Matcha-Mood oder Nicecream-Love?



#TheKissOfTheCoconut #MatchaVibes #NicecreamFeeling #Sommergenuss  
#BatidaDeCôco #PinaColadaLove“

*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.*

## Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit 16 % vol. und dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und höchste Qualitätsstandards bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Der Marktführer im Segment der Kokosliköre ist ein echter Klassiker unter den Spirituosen – und längst mehr als nur ein Drink: Es ist ein Lebensgefühl. Inspiriert von brasilianischer Leichtigkeit, für Verbindungen, die zählen und Momente, die bleiben. Ob pur auf Eis oder als exotischer Mix – alles beginnt mit einem Kuss: „The Kiss of the Coconut“. Der klare Kokoslikör Mangaroca Batida Pura Côco mit 16 % vol sorgt mit seiner hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das vegan und milchfrei! 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 Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter [www.batida.de](http://www.batida.de)

# Presseinformation



## 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](http://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](mailto: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](mailto:presse-batida@zeron.de)