

# Cocktail mit Darbo Sirup

Voller Frucht. Voller Geschmack.

# d'arbo



# Darbo Sirupe

*Voller Frucht. Voller Geschmack.*

## Köstlichkeiten für Cocktails, Mocktails und kalte Desserts

Mit Darbo Frucht-, Kräuter- und Blütensirupen ist intensiver Genuss nicht nur für Ihre kleinen Gäste garantiert. Aufgrund des hohen Anteils an erlesenen Früchten, Kräutern bzw. Blüten, der bei der Herstellung unserer Sirupe verwendet wird, werden diese auch von Barkeepern geschätzt und beim Mixen exquisiter Cocktails und Mocktails verwendet.

In der Vielfalt der Darbo Sirupwelt finden auch Ihre Gäste mit Sicherheit mehr als eine Lieblingssorte.



## Unser Sortiment an Darbo Sirup



### Darbo Sirup Pfirsich-Maracuja

○ Art. 01267120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



### Darbo Sirup Himbeere

○ Art. 01268120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



### Darbo Sirup Granatapfel

○ Art. 01269120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



### Darbo Sirup Cassis

○ Art. 01270120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



### Darbo Sirup Holunderblüten

○ Art. 01280120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



### Darbo Sirup Sizilianische Zitrone

○ Art. 01281120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml





## Red Mojito

### Zutaten

- 30 ml **Darbo Sirup Himbeere**
- 40 ml weisser Rum
- 1 Limette
- 1 gestrichener Esslöffel Rohrzucker (hell)
- 50 ml eiskaltes Sodawasser
- Crushed Ice
- Minzblätter
- Himbeeren

### Zubereitung

Die Limette achteln und in ein Glas geben. Mit dem Rohrzucker bestreuen. Nach Belieben Minzblätter dazugeben und zerstoßen. Den weissen Rum hinzugeben und mit dem Löffel vermischen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Crushed Ice, Soda und **Darbo Sirup Himbeere** auffüllen, umrühren, mit Himbeeren dekorieren und servieren.



## Himbeer-Minz-Cocktail

### Zutaten

- 1 Esslöffel brauner Zucker
- Minzblätter
- Crushed Ice
- 40 ml Cachaça (für ein alkoholfreies Mocktail weglassen)
- 30 ml **Darbo Sirup Himbeere**
- Eiskaltes Sodawasser
- Himbeeren

### Zubereitung

Den braunen Zucker mit den frischen Minzblättern in ein Glas geben und mit einem Mörser leicht zerstoßen. Das Crushed Ice einfüllen und einen Schuss Cachaça eingießen. Nun den **Darbo Sirup Himbeere** einfließen lassen und bei Bedarf mit Sodawasser auffüllen. Mit frischer Minze und Himbeeren dekorieren. Vor dem Verzehr den Cocktail umrühren.



### Darbo Sirup Himbeere

○ Art. 01268120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Sonnenuntergang

### Zutaten

- 60 ml Apfelsaft
- 60 ml Birnenektar
- 20 ml Zitronensaft
- 30 ml **Darbo Sirup Himbeere**
- Himbeeren

### Zubereitung

Die gut gekühlten Zutaten (bis auf den Sirup) im Cocktailshaker gut vermischen und in ein schlankes, hohes Sektglas füllen. Zum Schluss den **Darbo Sirup Himbeere** langsam (wegen der Färbung) einrieseln lassen. Mit Himbeeren dekorieren.



## Himbeer-Mojito

### Zutaten

- Minzblätter
- Himbeeren
- 30 ml frisch gepresster Limettensaft
- 20 ml Zuckersirup
- 10 ml **Darbo Sirup Himbeere**
- 50 ml weisser Rum
- Crushed Ice
- Eiskaltes Sodawasser

### Zubereitung

Minzblätter und Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und in ein Trinkglas mit dickem, stabilem Boden geben. Limettensaft, Zuckersirup und **Darbo Sirup Himbeere** darübergießen. Minze und Himbeeren mit dem Stößel gut zerdrücken. Das Glas etwa zu zwei Dritteln mit Crushed Ice auffüllen. Alles mit einem Löffel gut durchrühren. Den Rum darübergießen und mit Sodawasser auffüllen. Noch einmal kurz umrühren. Ein Minzezweig ins Glas stecken und den Drink mit einem Trinkhalm sofort servieren.



### Darbo Sirup Himbeere

○ Art. 01268120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Grapefruit-Holunder-Cocktail

### Zutaten

- 1 Grapefruit
- 15 ml **Darbo Sirup Holunderblüten**
- 40 ml Wodka (für ein alkoholfreies Mocktail weglassen)
- 1 Tonic Water
- Eiswürfel
- Minzblätter

### Zubereitung

Die Grapefruit halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Die Schale entfernen (bis auf das Viertel, das zur Dekoration verwendet wird). Den Grapefruitsaft mit **Darbo Sirup Holunderblüten** mischen, mit Eiswürfeln und den Fruchtstücken (die Menge der Fruchtstücke kann je nach Geschmack variiert werden) in ein Glas geben, mit Wodka und Tonic Water auffüllen. Mit Minzblättchen garnieren und servieren.



## Fresh Hugo

### Zutaten

- 30 ml **Darbo Sirup Holunderblüten**
- Eiswürfel
- Bio-Limettenscheiben
- Minzblätter
- 100 ml Prosecco
- 100 ml Mineralwasser oder Soda

### Zubereitung

Minzblätter, Eiswürfel, Bio-Limettenscheiben und **Darbo Sirup Holunderblüten** in ein Weissweinglas geben. Danach mit eiskaltem Prosecco und Mineralwasser oder Soda aufgiessen. Vor dem Servieren leicht durchrühren.



### Darbo Sirup Holunderblüten

○ Art. 01280120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Holler Seduction

### Zutaten

- 40 ml Gin
- 30 ml **Darbo Sirup Holunderblüten**
- 10 ml Zitronensaft
- 30 ml Grapefruitsaft
- 120 ml Tonic Water
- Eiswürfel
- Grapefruit/Minzblätter

### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water in einem Weissweinglas mit Eiswürfeln verrühren, mit Tonic Water aufgiessen und mit frischer Grapefruit und Minzblätter garnieren.



## Holunder-O-Saft-Granatapfel-Mocktail

### Zutaten

- Saft von 4 Orangen
- Saft von 1 Granatapfel
- 50 ml **Darbo Sirup Holunderblüten**
- Orangenscheiben
- Granatapfelkerne
- Rosmarinzweige

### Zubereitung

Den Orangensaft zusammen mit dem Granatapfelsaft in zwei Gläser geben und mit dem **Darbo Sirup Holunderblüten** aufgiessen. Wer das Getränk lieber heiss geniessen möchte, kann die Zutaten auch in einem Topf miteinander verrühren und dann langsam erwärmen. Anschliessend mit einigen Orangenscheiben, ein paar Granatapfelkernen und Rosmarinzweigen nach Belieben dekorieren.



### Darbo Sirup Holunderblüten

○ Art. 01280120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Summer Feeling

### Zutaten

- 40 ml **Darbo Sirup Pfirsich-Maracuja**
- 40 ml Zitronensaft
- 40 ml Grapefruitsaft
- 100 ml Tonic Water
- Eiswürfel
- Grapefruitscheiben

### Zubereitung

Die Zutaten bis auf das Tonic Water gut miteinander vermischen (schütteln, am besten im Shaker). Mit Tonic Water auffüllen. Mit Trinkhalm und einer Grapefruitscheibe garnieren. Im grossen Cocktailglas mit 4 Eiswürfel servieren



## Ipanemia-Mocktail

### Zutaten

- 6–8 Bio-Limetten
- 6–8 Esslöffel brauner Zucker
- 180–240 ml **Darbo Sirup Pfirsich-Maracuja**
- Crushed Ice
- 900–1200 ml Ginger Ale

### Zubereitung

Limetten heiss waschen, trocken reiben und in Stücke schneiden. Mit je 1 Esslöffel Zucker in Gläser verteilen. Mit einem Holzstößel zerdrücken, bis reichlich Saft ausgetreten ist. Jeweils 30 ml **Darbo Sirup Pfirsich-Maracuja** zugeben. Mit Crushed Ice auffüllen und jeweils 150 ml Ginger Ale angiesen.



### Darbo Sirup Pfirsich-Maracuja

○ Art. 01267120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Granatapfel-Zimt-Punsch

### Zutaten

- 2 Gläser Apfelsaft
- 4 Zimtstangen
- 4 Esslöffel **Darbo Sirup Granatapfel**
- 1 Granatapfel

### Zubereitung

Den Apfelsaft mit den Zimtstangen erwärmen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend den **Darbo Sirup Granatapfel** dazu giessen und die Kerne des Granatapfels mit ins Glas geben. Wer optional noch Rum dazu möchte, der gibt diesen vor dem Servieren einfach noch dazu. Der Punsch kann warm oder kalt serviert werden.



## Tropical-Breeze-Mocktail

### Zutaten

- 30 ml **Darbo Sirup Granatapfel**
- 20 ml Ananassaft
- 10 ml Zitronensaft
- 30 ml Mangosaft
- 125 ml Sodawasser
- Eiswürfel

### Zubereitung

Ananas-, Zitronen- und Mangosaft mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Durch das Barsieb in ein Glas auf einige Eiswürfel abgiessen. Mit **Darbo Sirup Granatapfel** und Sodawasser auffüllen, umrühren und mit einem Strohhalm servieren.



### Darbo Sirup Granatapfel

○ Art. 01269120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Schwarzer Johannisbeer Punsch

### Zutaten

- 500 ml Apfelsaft
- 60–80 ml **Darbo Sirup Cassis**
- 30–60 ml Rum (für einen alkoholfreien Punsch weglassen)
- 1 Zimtstange
- Anissterne
- Gewürznelken

### Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf den Rum) in einen grossen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und noch für ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Ganz zum Schluss den Rum dazugeben. Den schwarzen Johannisbeer Punsch kann man warm oder kalt geniessen. Vor dem Servieren den Punsch mit frischen Beeren und Anissternen dekorieren.



## Blackcurrant Fizz

### Zutaten

- 30 ml dunkler Rum
- 20 ml roter Vermouth
- 10 ml Birnenschnaps
- 10 ml Zitronensaft
- 20 ml **Darbo Sirup Cassis**
- 1 Prise Pfeffer
- 120 ml Ginger Ale
- Eiswürfel
- Orange
- Basilikum

### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas geben, mit Ginger Ale aufgiessen und mit Basilikum und einer Orangenzeste garnieren.



### Darbo Sirup Cassis

○ Art. 01270120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



## Zitronen-Granita

### Zutaten

- 800 ml Wasser
- 250 ml **Darbo Sirup Sizilianische Zitrone**

### Zubereitung

Wasser und **Darbo Sirup Sizilianische Zitrone** vermischen und in einem gefrierfähigen Gefäß einfrieren. Vor dem Servieren die gefrorene Zitronenmischung aus dem Gefrierfach holen, leicht antauen lassen, in grobe Stücke schneiden und in einem Mixer zu eisigem Granita mixen. Das Zitronen-Granita sofort servieren. Als Deko eignen sich frische Zitronenscheiben oder Zitronenmelisseblätter.



### Darbo Sirup Sizilianische Zitrone

○ Art. 01281120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml

## Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

### ✓ **Individuell und vielfältig**

#### **Das ist Agrano-Service!**

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

### ✓ **Professionell und umfassend**

#### **Das ist Agrano-Fachkompetenz!**

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Geling-sicherheit.

### ✓ **Handwerklich und zukunftsweisend**

#### **Das ist das Agrano-Berufsbekennnis!**

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.