

granini®

Création

ALKOHOLFREIER GENUSS  
ZU JEDEM ANLASS!

Egal ob anlässlich eines edlen Menüs, bei Geschäftsessen oder privaten Feierlichkeiten, viele Gäste wünschen sich eine alkoholfreie Alternative – insbesondere zu Wein – als passende Essensbegleiter. Meist wird hier nur Mineralwasser empfohlen. Aber auch Fruchtsäfte, speziell Fruchtkombinationen, eignen sich hervorragend als Begleiter zu feinen Speisen. Für die Gäste eine willkommene Abwechslung, für den Gastgeber die Chance, seinen Gästen auch alkoholfrei etwas Besonderes zu bieten.

## GRANINI CRÉATION – ERLESENE SAFTKREATIONEN PASSEND ZU FEINEN SPEISEN

Sorgen Sie für Abwechslung im Glas, mit den fein komponierten Saftkreationen von granini. Genau wie ein sorgfältig ausgewählter Wein, harmonisieren unsere Saftkompositionen in ihrem individuellen Profil zu einzelnen Speisen und sind auf die Zutaten und Zubereitung abgestimmt. Unsere granini Création Rezepturen wurden mit der diplomierten Sommelière Anke Lenk entwickelt.

\*\*\*

### EINFACHE ZUBEREITUNG

- Kompositionen aus granini Trinkgenuss  
1 l MW-Sortiment
- maximal 3 unterschiedliche Säfte pro Rezeptur
- ohne Zusatz von Sirup, Likör, Spirituose oder Eis
- einfache Mischungsverhältnisse
- Flexible Einsatzmöglichkeiten

\*\*\*

### INDIVIDUELL UND FLEXIBEL

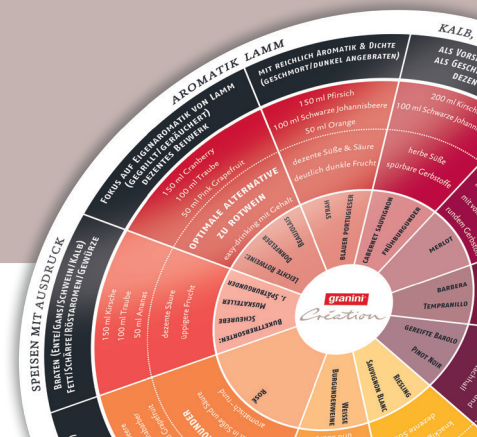
- als alkoholfreier Aperitif
- zu einem bestimmten Gericht
- begleitend zu einer Menüabfolge
- zu Festtagsessen (Weihnachten, Ostern, etc.)
- beim Business Lunch bzw. Firmenfeiern
- bei privaten Anlässen, z.B Hochzeit ,Geburtstage...

## DIE IDEALE DARREICHUNG VON GRANINI CRÉATION

Die granini Création-Kompositionen sollten gekühlt, in einer Karaffe oder direkt in einem stilvollen Aperitif- oder Weinglas gereicht werden. So können sich die intensiven Duft- und Aromanoten entsprechend entfalten.

## KOMPOSITIONEN UND PASSENDE SPEISEN

Unser Genussrad zeigt Ihnen die einzelnen Kompositionen und passende Speisen zu granini Création (auf dem Genussrad, bzw. der passenden Darstellung).



GENUSSRAD

