Datenblatt zu Bratapfelpunsch 5 Liter - alkoholfreier Punsch

Tante Käthes Punschfabrik – für 35 Liter Wintergenuss



ENTWICKELT VON e=mk²

HERGESTELLT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

Produktbeschreibung

Bratapfelpunsch von **Tante Käthes Punschfabrik** ist ein alkoholfreies Punschkonzentrat für Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen, Gastronomie und Catering. Ein hoher Anteil an Apfelsaftkonzentrat, ausgezeichnetes natürliches Apfelaroma und fein gemahlene Gewürze verleihen ihm seinen intensiv fruchtigen und zugleich winterlich-würzigen Charakter.

Dieser Bratapfelpunsch zeigt bereits in der Tasse, dass er nicht auf eine beliebig klare Standardoptik getrimmt wurde. Die enthaltenen gemahlenen Gewürze bleiben sichtbar und unterstreichen den ursprünglichen Charakter des Getränks. Seine bräunlich-trübe Erscheinung ist daher kein Qualitätsmangel, sondern ein bewusstes Merkmal der Rezeptur.

Auf zugesetzte Farbstoffe und künstliche Aromen verzichten wir. Die Farbgebung erfolgt ausschließlich durch färbende Lebensmittel; für den ausgeprägten Apfelduft und das harmonische Geschmacksbild werden natürliche Aromen eingesetzt.

Das Konzentrat wird im Verhältnis **1:6 mit Wasser gemischt**. Aus einem 5-Liter-Kanister entstehen 35 Liter fertiger Bratapfelpunsch – rechnerisch 175 Portionen à 0,2 Liter.

Die Grundzubereitung bleibt alkoholfrei und eignet sich damit für Kinder ebenso wie für Erwachsene, die bewusst keinen Alkohol trinken. Für zusätzliche Varianten kann der Bratapfelpunsch portionsweise mit Rum, Amaretto, Calvados, Licor 43, Gin, Wodka oder einer anderen passenden Spirituose ergänzt werden.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Bratapfelpunsch 5 Liter - alkoholfreier Punsch

Tante Käthes Punschfabrik – für 35 Liter Wintergenuss

- alkoholfreies Bratapfelpunsch-Konzentrat aus der EmK-Entwicklung
- Marke Tante Käthes Punschfabrik
- hoher Anteil an Apfelsaftkonzentrat
- intensiver Duft nach Apfel und winterlichen Gewürzen
- natürliches Apfelaroma
- fein gemahlene, in der Tasse sichtbare Gewürze
- ohne zugesetzte Farbstoffe
- Farbgebung ausschließlich durch färbende Lebensmittel
- ohne künstliche Aromen
- fruchtig-würziger Bratapfelcharakter
- alkoholfreie Basis für Kinder und Erwachsene
- portionsweise mit zahlreichen Spirituosen kombinierbar
- besonders passend zu Rum, Amaretto und Calvados
- auch für moderne Varianten mit Gin geeignet
- Mischungsverhältnis 1 Teil Konzentrat zu 6 Teilen Wasser
- 5 Liter Konzentrat ergeben 35 Liter Fertiggetränk
- rechnerisch 175 Portionen à 0,2 Liter
- geringer Vorratsbedarf gegenüber fertig verdünntem Punsch
- für geeignete Heißgetränke-Durchlauferhitzer einsetzbar
- ideal als besondere alkoholfreie Sorte in der EmK-Punschbar
- Sonderpreise bei größeren Abnahmemengen auf Anfrage
- weitere außergewöhnliche Punschsorten aus derselben Produktfamilie erhältlich

Bratapfelpunsch, den man sieht, riecht und schmeckt

Viele Fruchtpunsche wirken im Becher weitgehend klar und lassen kaum erkennen, welche Zutaten für ihren Geschmack verantwortlich sind.

Beim Bratapfelpunsch von Tante Käthes Punschfabrik ist das anders.

Die fein gemahlenen Gewürze sind im fertigen Getränk deutlich sichtbar. Sie geben dem Punsch seine charakteristische bräunlich-trübe Optik und machen bereits vor dem ersten Schluck deutlich, dass es sich nicht um einen gewöhnlichen, glatt filtrierten Apfeldrink handelt.

Der hohe Anteil an Apfelsaftkonzentrat bildet die fruchtige Grundlage. Ergänzt wird er durch ein besonders gutes natürliches Apfelaroma und eine winterlich abgestimmte Würzung.

So entsteht ein Getränk, das kräftig nach Apfel duftet und gleichzeitig an Bratapfel, Weihnachtsgebäck und winterliche Gewürze erinnert.

Sichtbare Gewürze sind Teil der Rezeptur

Die kleinen Gewürzbestandteile im Getränk sind ausdrücklich gewollt.

Sie gehören zum Erscheinungsbild und zum geschmacklichen Konzept des Bratapfelpunsches. Das Getränk soll nicht wie ein neutraler, klarer Apfelsaft wirken, sondern seinen würzigen Wintercharakter bereits optisch vermitteln.

Da sich gemahlene Gewürze bei längerer Standzeit naturgemäß absetzen können, sollte das Konzentrat vor der Entnahme beziehungsweise vor dem Anmischen gut durchmischt werden.

Auch das fertig angesetzte Getränk sollte so bereitgehalten werden, dass sich seine Bestandteile möglichst gleichmäßig verteilen.

Hoher Apfelanteil für einen ausgeprägten Fruchtcharakter

Bratapfelpunsch muss mehr bieten als Süße und ein wenig Zimtgeschmack.

Deshalb basiert diese Kreation auf einem hohen Anteil an Apfelsaftkonzentrat. Es bildet gemeinsam mit dem natürlichen Apfelaroma die geschmackliche Grundlage.

Der Apfel bleibt dadurch klar erkennbar und wird nicht vollständig von den Gewürzen überdeckt. Die Würzung ergänzt die Fruchtigkeit, statt sie zu ersetzen.

Das Ergebnis ist ein intensiver, fröhlich-fruchtiger Winterpunsch, der sich deutlich von gewöhnlichem Kinderpunsch oder einem beliebigen heißen Fruchtsaft unterscheidet.

Ohne zugesetzte Farbstoffe und ohne künstliche Aromen

Die bräunliche Farbe des Bratapfelpunsches entsteht nicht durch zugesetzte Farbstoffe.

Zur Farbgebung werden ausschließlich färbende Lebensmittel verwendet. Die sichtbaren Gewürze tragen ebenfalls zur natürlichen, winterlichen Erscheinung des fertigen Getränks bei.

Auch künstliche Aromen kommen nicht zum Einsatz. Für die charakteristische Apfelnote werden natürliche Aromen verwendet.

Das lässt sich am Verkaufsstand verständlich kommunizieren:

Bratapfelpunsch mit Apfelsaftkonzentrat, natürlichen Aromen und sichtbaren Gewürzen – ohne zugesetzte Farbstoffe und ohne künstliche Aromen.

Ein alkoholfreier Punsch, der nicht nur für Kinder gedacht ist

Alkoholfreie Heißgetränke werden auf Weihnachtsmärkten häufig automatisch als Kinderpunsch eingeordnet.

Damit wird ein großer Teil der möglichen Zielgruppe übersehen.

Datenblatt zu Bratapfelpunsch 5 Liter - alkoholfreier Punsch

Tante Käthes Punschfabrik – für 35 Liter Wintergenuss

Viele Erwachsene verzichten heute bewusst auf Alkohol. Andere fahren anschließend Auto, nehmen Medikamente, sind schwanger oder möchten während einer längeren Veranstaltung einfach eine alkoholfreie Alternative trinken.

Diese Gäste möchten nicht zwingend auf ein Getränk ausweichen, das ausschließlich als Kinderprodukt präsentiert wird.

Bratapfelpunsch ist eine eigenständige winterliche Spezialität, die Kinder und Erwachsene gleichermaßen anspricht. Der intensive Apfelduft, die sichtbaren Gewürze und der typische Bratapfelcharakter vermitteln einen deutlich erwachseneren Anspruch als ein einfacher roter Kinderpunsch.

Eine klare Getränkekartenbezeichnung wäre beispielsweise:

Bratapfelpunsch – alkoholfreier Apfelpunsch mit winterlichen Gewürzen

Alkoholfrei vorbereiten und flexibel servieren

Für den professionellen Ausschank empfehlen wir, den Grundansatz zunächst ausschließlich mit Wasser zuzubereiten.

Damit bleibt der komplette Getränkevorrat alkoholfrei.

Die gewünschte Spirituose kann anschließend portionsweise direkt in den Becher gegeben werden. Dadurch können Sie mit demselben Grundprodukt sowohl alkoholfreie als auch alkoholhaltige Bestellungen bedienen.

Dieses Vorgehen bietet mehrere Vorteile:

- Die Basis bleibt für Kinder und alkoholfrei lebende Erwachsene verfügbar.
- Sie benötigen nicht für jede alkoholische Variante einen eigenen Getränkebehälter.
- Die Spirituosenmenge lässt sich kontrolliert portionieren.
- Unterschiedliche Varianten können aus demselben Bratapfelpunsch entstehen.
- Der Gast kann selbst zwischen alkoholfrei und „mit Schuss“ wählen.

Alkoholhaltige und alkoholfreie Bestellungen müssen beim Ausschank selbstverständlich eindeutig unterschieden werden.

Welche Spirituosen passen zu Bratapfelpunsch?

Bratapfel, Gewürze und unterschiedliche Spirituosen lassen sich hervorragend kombinieren. Welche Variante am besten passt, hängt davon ab, ob Sie die Apfelnote verstärken, eine weiche Mandelnote ergänzen oder ein modernes Geschmacksprofil entwickeln möchten.

Bratapfelpunsch mit Calvados

Calvados ist eine besonders naheliegende Ergänzung, weil der Apfelbrand die vorhandene Fruchtnote aufgreift.

Die Apfelaromatik wird dadurch kräftiger und erwachsener. Diese Variante eignet sich besonders für Gäste, die eine klare Verbindung zwischen Bratapfelpunsch und Apfelspirituose suchen.

Eine mögliche Bezeichnung für die Getränkekarte:

Bratapfelpunsch mit Calvados

Bratapfelpunsch mit Rum

Rum bringt warme, häufig leicht karamellige und vanillige Noten mit.

Diese Geschmacksrichtung harmoniert besonders gut mit winterlichen Gewürzen und dem süßen Charakter eines Bratapfels.

Je nach verwendetem Rum kann eine mildere oder kräftigere Variante entstehen.

Bratapfelpunsch mit Amaretto

Amaretto ergänzt den Apfel um eine weiche Mandelnote.

Dadurch erinnert die Kombination an Bratapfel mit Marzipan oder Mandelgebäck. Diese Variante eignet sich besonders für Gäste, die süße und cremig wirkende Winteraromen bevorzugen.

Eine passende Bezeichnung wäre beispielsweise:

Bratapfel-Mandel-Punsch mit Amaretto

Bratapfelpunsch mit Licor 43

Licor 43 bringt Vanille-, Gewürz- und Karamellnoten in das Getränk.

Damit lässt sich eine eigenständige Variante entwickeln, die sich deutlich vom klassischen Punsch mit Rum unterscheidet.

Bratapfelpunsch mit Gin

Gin eröffnet eine modernere Geschmacksrichtung.

Je nach Auswahl des Gins können Kräuter-, Zitrus- oder Gewürznoten den Apfel ergänzen. Besonders harmonisch sind Varianten, deren Botanicals den Bratapfel nicht überdecken.

Für den Verkauf kann daraus beispielsweise ein **Hot Apple Gin** oder ein **Bratapfel-Gin-Punsch** entstehen.

Bratapfelpunsch mit Wodka

Wodka besitzt im Vergleich zu vielen anderen Spirituosen ein zurückhaltenderes Eigenaroma.

Dadurch bleiben Apfel und Gewürze stärker im Vordergrund. Diese Variante eignet sich, wenn der Punsch geschmacklich möglichst wenig verändert, aber alkoholisch ergänzt werden soll.

Weitere Varianten

Auch Whisky, Grappa, Apfelbrand oder andere passende Spirituosen können eingesetzt werden.

Entscheidend ist, dass die gewählte Spirituose zum Geschmacksprofil des Bratapfelpunsches passt und die Apfelnote nicht vollständig überdeckt.

Mischungsverhältnis 1:6 – was bedeutet das genau?

Bratapfelpunsch wird im Verhältnis **ein Teil Konzentrat zu sechs Teilen Wasser** gemischt.

Das bedeutet:

Zu einem Liter Konzentrat kommen sechs Liter Wasser. Daraus entstehen insgesamt sieben Liter fertiger Bratapfelpunsch.

Konzentrat	Wasser	Fertiger Punsch	Portionen à 0,2 Liter
1 Liter	6 Liter	7 Liter	35
2 Liter	12 Liter	14 Liter	70
3 Liter	18 Liter	21 Liter	105
5 Liter	30 Liter	35 Liter	175

Die Portionszahlen sind rechnerische Werte. Restmengen im Behälter oder Leitungssystem, Probierportionen, abweichende Füllmengen und Ausschankverluste können die tatsächliche Ausbeute reduzieren.

Wichtig: Ein Mischungsverhältnis von 1:6 bedeutet nicht, dass aus fünf Litern Konzentrat 30 Liter Fertiggetränk entstehen. Zu den fünf Litern Konzentrat werden 30 Liter Wasser gegeben. Die Gesamtmenge beträgt daher 35 Liter.

Gut kalkulierbar für den professionellen Ausschank

Die hohe Ergiebigkeit erleichtert die Kalkulation.

Teilen Sie den Einkaufspreis eines Kanisters durch 175, erhalten Sie den rechnerischen Konzentratanteil je Portion à 0,2 Liter.

Hinzuzurechnen sind unter anderem:

- Wasser
- Energie
- Becher oder Tasse
- mögliche Garnitur
- Ausschankverluste
- Personal- und Betriebskosten
- gegebenenfalls die zusätzlich verwendete Spirituose

Dadurch lässt sich der reine Produkteinsatz transparent bestimmen.

Bei einer alkoholischen Variante wird die Spirituose separat kalkuliert. Unterschiedliche Verkaufspreise für die alkoholfreie Grundversion und Varianten mit Calvados, Rum, Amaretto oder Gin lassen sich damit nachvollziehbar aufbauen.

Weniger Lagervolumen am Weihnachtsmarktstand

Für 35 Liter fertigen Bratapfelpunsch lagern Sie lediglich fünf Liter Konzentrat.

Die übrigen 30 Liter werden erst bei der Zubereitung als Wasser hinzugefügt.

Gerade an einem Weihnachtsmarktstand ist das ein erheblicher praktischer Vorteil. Der verfügbare Raum muss häufig für Getränkevorräte, Becher, Technik, Reinigungsmittel, Zutaten und persönliche Arbeitsbereiche ausreichen.

Statt 35 Liter fertig verdünnten Apfelpunsch zu transportieren und einzulagern, bevorraten Sie den wesentlich kompakteren Kanister.

Das erleichtert insbesondere:

- den Transport zum Veranstaltungsort
- die saisonale Lagerung
- die Bevorratung mehrerer Punschsorten
- die Nutzung kleiner Verkaufsstände
- das bedarfsgerechte Anmischen einzelner Mengen

Kann Bratapfelpunsch im Durchlauferhitzer verarbeitet werden?

Ja. Der vollständig mit Wasser angemischte Bratapfelpunsch kann in einem dafür geeigneten Heißgetränke-Durchlauferhitzer verarbeitet werden.

Das ist besonders für Weihnachtsmärkte und stark frequentierte Veranstaltungen interessant. Das Getränk wird erst beim Zapfen erwärmt, während der Vorratsbehälter nicht dauerhaft komplett heißgehalten werden muss.

Das unverdünnte Konzentrat darf nicht direkt durch den Durchlauferhitzer gefördert werden. Zuerst wird es im vorgesehenen Verhältnis 1:6 gründlich mit Wasser vermischt.

Die Eignung des konkreten Gerätes, die zulässige Getränkekonsistenz und die Vorgaben des Geräteherstellers sind zu berücksichtigen.

EmK unterstützt Sie bei der Auswahl einer passenden Kombination aus Punsch, Pumpentechnik und Durchlauferhitzer.

Warum muss die Getränkeleitung täglich gereinigt werden?

Der Bratapfelpunsch enthält zahlreiche natürliche Schwebstoffe und sichtbare gemahlene Gewürze.

Genau diese Bestandteile tragen zu Optik und Geschmack bei. Sie können sich jedoch bei unzureichender Reinigung in Schläuchen, Pumpen, Leitungen, Rohrbögen und Zapfhähnen ablagern.

Bleiben solche Rückstände über Nacht im System, können sie antrocknen, sich festsetzen oder die Pumpe beeinträchtigen.

Deshalb gilt bei der Verarbeitung im Durchlauferhitzer:

Die komplette Getränkeleitung sollte nach jedem Verkaufstag gründlich gereinigt werden.

Zur produktberührten Strecke gehören je nach Gerät unter anderem:

- Ansaugschlauch
- Steigrohr beziehungsweise Ansauglanze
- Pumpe
- innere Getränkeleitung
- Zapfhahn
- Dichtungen und Auslauf

Ein kurzes Durchspülen mit Wasser ersetzt keine fachgerechte Reinigung. Verwenden Sie ein für das Gerät und die Getränkeleitung geeignetes Reinigungsmittel und halten Sie Dosierung, Einwirkzeit und Spülmenge ein.

Nach der Reinigung muss das komplette System gründlich mit sauberem Trinkwasser nachgespült werden.

Natürlicher Charakter erfordert eine konsequente Reinigungsroutine

Die tägliche Reinigung ist kein Widerspruch zur professionellen Verwendbarkeit.

Sie ist die notwendige Konsequenz aus einem Produkt, das sichtbare Gewürze und natürliche Schwebstoffe enthält.

Wer ein vollständig klares, stark filtriertes Getränk durch die Anlage pumpt, hat weniger sichtbare Bestandteile im Produkt. Wer dagegen bewusst einen Punsch mit erkennbaren Gewürzen anbietet, muss diese Bestandteile bei der Reinigung berücksichtigen.

Mit einer festen Abendroutine lässt sich das gut in den Arbeitsablauf integrieren:

1. Restprodukt aus dem System entfernen.
2. Vorratsbehälter und Ansaugteile reinigen.
3. Geeignete Reinigungslösung ansetzen.
4. Reinigungslösung durch Pumpe, Leitung und Zapfhahn fördern.
5. Vorgeschriebene Einwirkzeit einhalten.
6. Komplettes System gründlich mit Trinkwasser nachspülen.
7. Gereinigte Teile nach Möglichkeit trocknen lassen.

Die Betriebs- und Reinigungsvorgaben des jeweiligen Geräteherstellers haben dabei Vorrang.

Auch für Punschkocher und Heißgetränkebereiter geeignet

Alternativ zum Durchlauferhitzer kann der Bratapfelpunsch in einem geeigneten Punschkocher oder Heißgetränkebereiter erwärmt und bereitgehalten werden.

Das Gerät muss für das Getränk und seine sichtbaren Gewürzbestandteile geeignet sein.

Bei längerer Standzeit ist darauf zu achten, dass sich die Gewürze nicht ausschließlich am Boden sammeln. Je nach Gerät und Ausschankablauf kann ein gelegentliches Durchmischen sinnvoll sein.

Auch Behälter, Zapfhahn und weitere produktberührte Teile müssen nach dem Einsatz vollständig gereinigt werden.

Die EmK-Punschbar – mehrere Sorten auf kleinem Raum

Ein einzelner Punsch ist gut.

Eine kleine Auswahl besonderer Punschsorten kann für den Gast jedoch wesentlich interessanter sein.

Mit der **EmK-Punschbar** lassen sich auf vergleichsweise kleinem Raum unterschiedliche Punschspezialitäten bereithalten. Dadurch müssen Sie sich nicht ausschließlich für eine einzige alkoholfreie Sorte entscheiden.

Bratapfelpunsch kann beispielsweise kombiniert werden mit:

- Winterpunsch
- Hot Daiquiri
- Hot Caipi
- Feurige Orange
- Heißes Duell aus Aronia und Schwarzkirsche
- weiteren Kreationen aus Tante Käthes Punschfabrik

So erhält der Gast eine echte Auswahl.

Statt nur zwischen Glühwein und Kinderpunsch zu entscheiden, kann er unterschiedliche Frucht- und Gewürzrichtungen kennenlernen.

Ein mögliches Angebot wäre beispielsweise:

Bratapfelpunsch – fruchtig, würzig und alkoholfrei **Feurige Orange** – Orange mit einem feinen Chili-Akzent **Heißes Duell** – intensive Aronia und Schwarzkirsche **Hot Caipi** – spritzige Limettenkreation für den Winter

Welche Sorten zusammengestellt werden, richtet sich nach Zielgruppe, Standort und erwartetem Absatz.

Eine alkoholfreie Punschkarte für Erwachsene

Mit mehreren Sorten aus Tante Käthes Punschfabrik lässt sich eine eigene alkoholfreie Punschkarte aufbauen.

Das ist besonders interessant für Standorte, an denen zunehmend alkoholfreie Alternativen gefragt sind.

Eine solche Karte könnte beispielsweise enthalten:

- Bratapfelpunsch
- alkoholfreien Winterpunsch
- Hot Daiquiri
- Hot Caipi
- Feurige Orange
- Aronia-Schwarzkirsch-Punsch

Jede Sorte besitzt einen eigenständigen Namen und ein deutlich unterscheidbares Geschmacksprofil.

Damit wird alkoholfreier Punsch nicht als eingeschränkte Ersatzlösung präsentiert, sondern als bewusst zusammengestelltes Angebot.

Sonderpreise bei größeren Abnahmemengen

Sie planen die Ausstattung eines größeren Weihnachtsmarktstandes, mehrerer Verkaufsstellen oder einer ganzen Veranstaltung?

Bei größeren Abnahmemengen bietet EmK individuelle Sonderpreise an.

Die konkreten Konditionen hängen unter anderem von der Bestellmenge, der Sortenzusammenstellung und dem gewünschten Lieferumfang ab.

Eine größere Bestellung kann dabei auch aus unterschiedlichen Sorten zusammengestellt werden. So lässt sich beispielsweise ein Vorrat aus Bratapfelpunsch, Winterpunsch und weiteren Spezialitäten planen, ohne ausschließlich eine einzige Geschmacksrichtung abzunehmen.

Sprechen Sie EmK vor der Bestellung auf Ihren Saisonbedarf an.

Für welche Einsatzbereiche eignet sich Bratapfelpunsch?

Der Bratapfelpunsch wurde für den professionellen Ausschank entwickelt und eignet sich unter anderem für:

- Weihnachtsmärkte
- Wintermärkte
- Adventsveranstaltungen
- Firmenweihnachtsfeiern
- Catering
- Eventgastronomie
- Cafés
- Bäckereien
- Hofläden und Hofcafés
- Freizeitparks
- Skihütten
- Vereinsveranstaltungen
- Schul- und Kindergartenfeste
- Stadtfeste in der kalten Jahreszeit
- mobile Verkaufsstände
- gastronomische Außenbereiche
- Hotels und Restaurants

Besonders interessant ist das Produkt überall dort, wo eine hochwertige alkoholfreie Alternative zu Glühwein angeboten werden soll.

Warum Bratapfelpunsch bei EmK kaufen?

Der Bratapfelpunsch gehört zur Eigenmarke **Tante Käthes Punschfabrik** und wurde von EmK für professionelle Anwender entwickelt.

EmK beschäftigt sich nicht nur mit der Herstellung des Konzentrates, sondern mit dem vollständigen Ausschankkonzept.

Dazu gehören:

Datenblatt zu Bratapfelpunsch 5 Liter - alkoholfreier Punsch

Tante Käthes Punschfabrik – für 35 Liter Wintergenuss

- Auswahl geeigneter Punschsorten
- Beratung zum Mischungsverhältnis
- professionelle Durchlauferhitzer
- Punschkocher und Heißgetränkebereiter
- Lösungen für mehrere Sorten
- Reinigungsmittel und Reinigungsberatung
- Ersatzteile und technischer Service
- Unterstützung bei größeren Saisonbestellungen
- individuelle Sonderpreise bei entsprechenden Mengen

Dadurch erhalten Sie nicht nur einen 5-Liter-Kanister, sondern auf Wunsch ein abgestimmtes Konzept aus Getränk, Technik und Ausschanklösung.

Lieferumfang

Geliefert wird **ein Kanister Bratapfelpunsch-Konzentrat mit fünf Litern Inhalt**.

Das Produkt ist nicht trinkfertig verdünnt. Vor dem Erhitzen und Ausschenken wird es im Verhältnis 1:6 mit Wasser gemischt.

Wasser, Spirituosen, Ausschanktechnik, Punschbar, Behälter, Reinigungsmittel und weiteres Zubehör gehören nicht automatisch zum Lieferumfang.

Produktdaten – Bratapfelpunsch 5 Liter

Merkmal	Angabe
Produkt	Bratapfelpunsch
Marke	Tante Käthes Punschfabrik
Entwicklung und Herstellung	EmK
Artikelnummer	emk00207
EAN	4059333109405
Produktart	Alkoholfreies Punschkonzentrat
Inhalt	5 Liter
Verpackung	Kanister
Geschmacksrichtung	Apfel und winterliche Gewürze
Fruchtbasis	Hoher Anteil an Apfelsaftkonzentrat
Aroma	Natürliches Apfelaroma; keine künstlichen Aromen
Gewürze	Fein gemahlen und im Getränk sichtbar
Farbgebung	Durch färbende Lebensmittel; ohne zugesetzte Farbstoffe
Erscheinungsbild	Braun und gewürzbedingt trüb
Zubereitung	Als Heißgetränk
Mischungsverhältnis	1 Teil Konzentrat plus 6 Teile Wasser
Benötigte Wassermenge	30 Liter je 5-Liter-Kanister
Gesamtmenge	35 Liter fertiger Bratapfelpunsch
Portionsausbeute	Rechnerisch 175 Portionen à 0,2 Liter
Alkoholgehalt der Grundzubereitung	Alkoholfrei
Optionale Ergänzungen	Rum, Amaretto, Calvados, Licor 43, Gin, Wodka und weitere passende Spirituosen
Verarbeitung im Durchlauferhitzer	Möglich; tägliche gründliche Leitungsreinigung erforderlich
Einsatzbereiche	Weihnachtsmarkt, Gastronomie, Catering und Winterveranstaltungen

FAQ – häufige Fragen zum Bratapfelpunsch

Was ist Bratapfelpunsch?

Bratapfelpunsch ist ein winterliches Heißgetränk auf Apfelbasis.

Der Bratapfelpunsch von Tante Käthes Punschfabrik wird als alkoholfreies Konzentrat geliefert und mit Wasser gemischt. Apfelsaftkonzentrat, natürliches Apfelaroma und fein gemahlene Gewürze verleihen ihm seinen fruchtig-würzigen Charakter.

Ist der Bratapfelpunsch alkoholfrei?

Ja. Das Konzentrat und die ausschließlich mit Wasser zubereitete Grundversion sind alkoholfrei.

Erst durch die optionale Zugabe von Rum, Amaretto, Calvados, Gin oder einer anderen Spirituose entsteht eine alkoholhaltige Variante.

Ist der Bratapfelpunsch für Kinder geeignet?

Die alkoholfreie Grundzubereitung kann auch Kindern angeboten werden.

Der Punsch ist jedoch nicht ausschließlich als Kinderpunsch gedacht. Sein ausgeprägter Apfel- und Gewürzcharakter spricht ebenso Erwachsene an, die bewusst auf Alkohol verzichten.

Datenblatt zu Bratapfelpunsch 5 Liter - alkoholfreier Punsch

Tante Käthes Punschfabrik – für 35 Liter Wintergenuss

Was ist der Unterschied zwischen Apfelpunsch und Bratapfelpunsch?

Ein einfacher Apfelpunsch kann bereits aus heißem Apfelsaft und wenigen Gewürzen bestehen.

Bratapfelpunsch soll zusätzlich an den Duft und Geschmack eines winterlich gewürzten Bratapfels erinnern. Beim Produkt von Tante Käthes Punschfabrik entsteht dieser Charakter durch die Verbindung von Apfelsaftkonzentrat, natürlichem Apfelaroma und gemahlenen Gewürzen.

Enthält der Bratapfelpunsch echten Apfelsaft?

Das Konzentrat enthält einen hohen Anteil an Apfelsaftkonzentrat.

Die Fruchtbasis wird durch natürliches Apfelaroma und winterliche Gewürze ergänzt.

Warum ist der Bratapfelpunsch trüb?

Die bräunlich-trübe Optik entsteht unter anderem durch die enthaltenen fein gemahlenen Gewürze und die verwendeten Zutaten.

Die sichtbaren Bestandteile sind gewollt und gehören zum charakteristischen Erscheinungsbild des Produktes.

Sind die kleinen Punkte in der Tasse normal?

Ja. Bei den sichtbaren Bestandteilen handelt es sich um fein gemahlene Gewürze.

Sie sind Bestandteil der Rezeptur und kein Hinweis auf eine fehlerhafte oder verdorbene Ware.

Enthält der Punsch zugesetzte Farbstoffe?

Nein. Es werden keine Farbstoffe zugesetzt.

Die Farbgebung erfolgt durch färbende Lebensmittel und die weiteren Rezepturbestandteile.

Enthält der Bratapfelpunsch künstliche Aromen?

Nein. Künstliche Aromen kommen nicht zum Einsatz.

Für den ausgeprägten Apfelcharakter wird natürliches Apfelaroma verwendet.

Wie wird der Bratapfelpunsch gemischt?

Das Mischungsverhältnis beträgt 1:6.

Zu einem Liter Konzentrat kommen sechs Liter Wasser. Daraus entstehen sieben Liter fertiger Bratapfelpunsch.

Wie viel Wasser kommt zu einem 5-Liter-Kanister?

Zu fünf Litern Konzentrat werden 30 Liter Wasser gegeben.

Die Gesamtmenge beträgt anschließend 35 Liter.

Wie viele Portionen ergeben fünf Liter Bratapfelpunsch-Konzentrat?

Aus einem 5-Liter-Kanister entstehen rechnerisch 175 Portionen à 0,2 Liter.

Bei einer Portionsgröße von 0,25 Liter ergeben sich rechnerisch 140 Portionen.

Ausschankverluste und Restmengen sind dabei nicht berücksichtigt.

Kann ich auch eine kleinere Menge anmischen?

Ja. Das Mischungsverhältnis bleibt unverändert.

Zu einem Liter Konzentrat kommen sechs Liter Wasser. Zu einem halben Liter Konzentrat kommen entsprechend drei Liter Wasser.

Muss das Konzentrat vor dem Dosieren gemischt werden?

Da das Produkt fein gemahlene Gewürze enthält, können sich Bestandteile während der Lagerung absetzen.

Das Konzentrat sollte deshalb vor dem Dosieren gründlich durchmischt werden.

Welche Spirituose passt am besten zu Bratapfelpunsch?

Besonders klassische Kombinationen entstehen mit Rum, Amaretto oder Calvados.

Calvados verstärkt die Apfelnote, Rum ergänzt warme und karamellige Nuancen, während Amaretto eine mandelige Richtung erzeugt.

Auch Licor 43, Gin, Wodka, Whisky oder andere passende Spirituosen können verwendet werden.

Kann ich Bratapfelpunsch mit Gin anbieten?

Ja. Gin kann dem Apfelpunsch eine moderne, botanische Geschmacksrichtung geben.

Die Auswahl des Gins sollte zum Apfel- und Gewürzprofil passen. Eine mögliche Bezeichnung wäre „Bratapfel-Gin-Punsch“ oder „Hot Apple Gin“.

Sollte der Alkohol direkt in den gesamten Behälter gegeben werden?

Für einen flexiblen Ausschank empfehlen wir, die Grundmenge alkoholfrei zu lassen und die Spirituose erst portionsweise beim Servieren hinzuzufügen.

So kann derselbe Getränkevorrat für alkoholfreie und alkoholhaltige Bestellungen verwendet werden.

Kann ich Bratapfelpunsch durch einen Durchlauferhitzer zapfen?

Ja. Der vollständig im Verhältnis 1:6 angemischte Punsch kann in einem dafür geeigneten Heißgetränke-Durchlauferhitzer verarbeitet werden.

Das Konzentrat darf nicht unverdünnt durch das Gerät gefördert werden.

Warum muss der Durchlauferhitzer täglich gereinigt werden?

Die gemahlenen Gewürze und natürlichen Schwebstoffe können sich in Schläuchen, Pumpen, Leitungen und Zapfhähnen ablagern.

Deshalb sollte das vollständige Getränkesystem nach jedem Verkaufstag mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt und anschließend gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

Reicht es, die Leitung nur mit Wasser durchzuspülen?

Ein kurzes Spülen mit Wasser entfernt lose Getränkereste, aber nicht zwangsläufig fest anhaftende Ablagerungen.

Die Reinigung sollte nach den Vorgaben des Geräteherstellers mit einem geeigneten Reinigungsmittel erfolgen.

Kann ich den Bratapfelpunsch in einem Punschkocher verwenden?

Ja, sofern der verwendete Punschkocher beziehungsweise Heißgetränkebereiter für das Produkt und seine Gewürzbestandteile geeignet ist.

Behälter und Zapfhahn müssen nach dem Betrieb vollständig gereinigt werden.

Wie kann ich mehrere Punschsorten auf kleinem Raum anbieten?

Mit der EmK-Punschbar lassen sich unterschiedliche Punschspezialitäten kompakt nebeneinander anbieten.

So kann der Bratapfelpunsch beispielsweise mit Winterpunsch, Hot Caipi, Feuriger Orange oder Heißem Duell kombiniert werden.

Gibt es bei größeren Bestellmengen Sonderpreise?

Ja. Bei größeren Abnahmemengen können individuelle Sonderpreise vereinbart werden.

Die Konditionen richten sich nach Menge, Sortenzusammenstellung und Lieferumfang. EmK erstellt hierzu ein entsprechendes Angebot.

Welche weiteren alkoholfreien Punschsorten gibt es bei EmK?

Zum Sortiment von Tante Käthes Punschfabrik gehören unterschiedliche Frucht- und Winterkreationen, beispielsweise Hot Daiquiri, Hot Caipi, Winterpunsch, Feurige Orange und Heißes Duell mit Aronia und Schwarzkirsche.

Dadurch lässt sich ein vielseitiges alkoholfreies Punschangebot zusammenstellen.

Datenblatt zu Bratapfelpunsch 5 Liter - alkoholfreier Punsch

Tante Käthes Punschfabrik – für 35 Liter Wintergenuss

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Zubereitungsart:	warm
Farbe:	Braun
Hersteller:	EmK Food-Produkte
Geschmacksfinder:	eher verführerisch süß, Apfel
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne künstliche Stabilisatoren, Glutenfrei, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe, Mit Fruchtsaftkonzentrat, Laktosefrei, Vegan
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, Hergestellt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar
Produktbereich:	Heißgetränke
Inhalt (Volumen)	5 Liter
Inhalt (Gewicht)	6.5 kg
Gewicht	7.5 kg

Zum Artikel: emk00207