Datenblatt zu Feurige Orange 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 180 Portionen Heißgetränk



ENTWICKELT VON e=mk²

HERGESTELLT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

Produktbeschreibung

Feurige Orange – Orangenpunsch mit einem Hauch Chili Fruchtige Orange trifft auf feine Schärfe: Feurige Orange aus Tante Käthes Punschfabrik ist ein außergewöhnliches Punschkonzentrat für alle, die ihren Gästen mehr als einen gewöhnlichen Winterpunsch anbieten möchten. Frisches Orangensaftkonzentrat, ein Hauch Maracuja, weitgehend natürliche Zutaten und ein fein abgestimmter Chili-Kick verbinden sich zu einem fruchtig-wärmenden Geschmackserlebnis. Die intensive orange Optik macht Feurige Orange auch in der Tasse zu einem echten Hingucker. Dabei verzichten wir vollständig auf Farbstoffe und künstliche Aromen. Einfach mit Wasser mischen – fertig Die Zubereitung könnte kaum unkomplizierter sein: 1 Teil Feurige Orange mit 6 Teilen Wasser mischen, erhitzen und ausschenken. Mehr wird für einen aromatischen Orangenpunsch nicht benötigt. Gerade auf Weihnachtsmärkten, bei Veranstaltungen und in der Gastronomie ist das ein entscheidender Vorteil. Statt große Mengen fertigen Punsch lagern zu müssen, wird das Wasser erst bei der Zubereitung zugesetzt. Der konzentrierte Sirup benötigt dadurch deutlich weniger Lagerplatz – ein wichtiger Faktor in oftmals engen Weihnachtsmarkt- und Verkaufshütten. Hohe Ergiebigkeit – starke Kalkulation Ein 5-Liter-Gebinde Feurige Orange ist ausgesprochen ergiebig. Bei einem Mischverhältnis von 1:6 entstehen rund 35 Liter fertiges Heißgetränk beziehungsweise etwa 175 bis 180 Portionen à 0,2 Liter. Das bedeutet: Nur ca. 0,19 € Konzentratkosten je 0,2-Liter-Portion. So verbindet Feurige Orange außergewöhnlichen Geschmack mit einer besonders attraktiven Kalkulation – ideal für Weihnachtsmärkte, Gastronomie, Events und saisonale Verkaufsstände. Feurige Orange kann noch mehr Pur mit Wasser zubereitet überzeugt Feurige Orange mit fruchtig-exotischem Geschmack und einer angenehm zurückhaltenden Chili-Schärfe. Sie möchten Ihren Gästen eine besondere Variante anbieten? Dann lässt sich der Orangenpunsch hervorragend verfeinern, zum Beispiel mit: - Campari - Gin - hochwertigem Rum - Whiskey So wird aus einem Heißgetränke-Konzentrat mit wenigen Handgriffen eine ganze Auswahl außergewöhnlicher Winterdrinks. Darum Feurige Orange aus Tante Käthes Punschfabrik - Orangensaftkonzentrat für intensiven Fruchtgeschmack - feiner Chili-Kick für angenehme Wärme - weitgehend natürliche Zutaten - ohne Farbstoffe - ohne künstliche Aromen - attraktive orange Optik in der Tasse - einfaches Mischverhältnis 1:6 - nur Wasser hinzufügen und erhitzen - platzsparende Bevorratung durch konzentrierte Form - etwa 175–180 Portionen à 0,2 Liter aus 5 Litern - nur ca. 19 Cent Einkaufswert pro 0,2-Liter-Portion - ideal für Weihnachtsmarkt, Gastronomie, Events und Winterveranstaltungen Tante Käthes Punschfabrik – außergewöhnliche Heißgetränke, die Geschmack und gute Kalkulation zusammenbringen. FAQ – Häufige Fragen zu Feurige Orange Was ist Feurige Orange? Feurige Orange ist ein Orangen-Punschkonzentrat mit einem Hauch Chili aus Tante Käthes Punschfabrik. Es wird mit Wasser gemischt und als heißes Wintergetränk serviert. Wie wird Feurige Orange zubereitet? Das Punschkonzentrat wird im Verhältnis 1:6 mit Wasser gemischt und anschließend erhitzt. Wie viel fertiger Punsch entsteht aus 5 Litern Konzentrat? Aus einem 5-Liter-Gebinde entstehen bei einem Mischverhältnis von 1:6 rund 35 Liter fertiges Getränk beziehungsweise etwa 175 bis 180 Portionen à 0,2 Liter. Was kostet eine Portion Feurige Orange? Die reinen Konzentratkosten liegen bei nur etwa 0,19 € pro 0,2-Liter-Portion. Damit eignet sich Feurige Orange besonders gut für eine wirtschaftliche gastronomische Kalkulation. Ist Feurige Orange für Weihnachtsmärkte geeignet? Ja. Das Konzentrat ist besonders praktisch für Weihnachtsmarktstände und kleine Verkaufshütten, weil nur das Konzentrat bevorratet werden muss. Das benötigte Wasser wird erst bei der Zubereitung hinzugegeben. Enthält Feurige Orange Farbstoffe oder künstliche Aromen? Nein. Feurige Orange wird ohne Farbstoffe und ohne künstliche Aromen hergestellt. Wie scharf ist Feurige Orange? Der Chili sorgt für einen feinen, angenehm wärmenden Schärfe-Kick. Im Mittelpunkt bleibt der fruchtige Geschmack. Kann Feurige Orange mit Alkohol kombiniert werden? Ja. Das Getränk lässt sich beispielsweise mit Aperol, Gin, Rum, Whiskey oder Campari verfeinern und so zu individuellen Wintercocktails weiterentwickeln. Für wen eignet sich das Punschkonzentrat? Feurige Orange eignet sich besonders für Weihnachtsmärkte, Gastronomie, Events, Winterveranstaltungen und saisonale Verkaufsstände, aber ebenso für alle, die unkompliziert einen außergewöhnlichen heißen Orangenpunsch anbieten möchten.

Datenblatt zu Feurige Orange 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 180 Portionen Heißgetränk

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm
Hersteller:	EmK Food-Produkte
Geschmacksfinder:	eher verführerisch süß, Orange
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, Hergestellt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar
Farbe:	Orange-Rot
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Inhalt (Volumen)	5 Liter
Inhalt (Gewicht)	6.3 kg
Gewicht	6.5 kg

Zum Artikel: emk00203