Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss



ENTWICKELT VON e=mk²

HERGESTELLT VON e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

Produktbeschreibung

Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche von **Tante Käthes Punschfabrik** ist ein außergewöhnlich fruchtiger, alkoholfreier Punsch für Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen, Gastronomie und Catering. Zwei charakterstarke Früchte treffen hier aufeinander: die kräftige, leicht herbe Aroniabeere und die aromatische, angenehm süße Schwarzkirsche.

Was zunächst wie ein geschmackliches Duell klingt, wird zu einer harmonischen Verbindung. Die Aronia bringt Tiefe und Charakter, während die Schwarzkirsche das Getränk mit üppiger Fruchtigkeit und einer angenehmen Süße abrundet. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Winterpunsch mit intensivem Geschmack und einer tief dunkelroten Farbe.

Zwei starke Früchte. Ein Gewinner: der Geschmack.

Heißes Duell eignet sich hervorragend als Kinderpunsch, begeistert mit seiner ausgeprägten Fruchtigkeit aber ebenso Erwachsene, die bewusst auf Alkohol verzichten. Wer zusätzliche Varianten anbieten möchte, kann den fertig zubereiteten Punsch portionsweise mit braunem Rum, Amaretto, Cognac, Bourbon, Gin oder Wodka ergänzen.

Das Konzentrat wird bei **EmK in 37191 Katlenburg** hergestellt und abgefüllt. Auf zugesetzte Farbstoffe und künstliche Aromen verzichten wir. Die Farbgebung erfolgt ausschließlich mithilfe färbender Lebensmittel.

Auch bei der professionellen Verarbeitung wurde mitgedacht: Heißes Duell enthält kein Fruchtfleisch und kann nach dem Anmischen problemlos in geeigneten Heißgetränke-Durchlauferhitzern verarbeitet werden.

Das Mischungsverhältnis beträgt **1 Teil Konzentrat zu 5 Teilen Wasser**. Aus einem 5-Liter-Kanister entstehen damit 30 Liter fertiger Aronia-Schwarzkirsch-Punsch – rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

- Alkoholfreies Aronia-Schwarzkirsch-Punschkonzentrat aus der EmK-Entwicklung
- Hergestellt und abgefüllt bei EmK in 37191 Katlenburg
- Marke Tante Käthes Punschfabrik
- Intensives Aroniasaftkonzentrat und aromatische Schwarzkirsche
- Vollmundiger, üppig-fruchtiger Geschmack
- Harmonische Verbindung aus herber Aronia und süßer Schwarzkirsche
- Tief dunkelrote bis violett-rote Farbe
- Ohne zugesetzte Farbstoffe
- Farbgebung ausschließlich durch färbende Lebensmittel
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne Fruchtfleisch – besonders praktisch für professionelle Ausschanktechnik
- Hervorragend als alkoholfreier Kinderpunsch geeignet
- Ebenso als hochwertiger alkoholfreier Fruchtpunsch für Erwachsene
- Mit Rum, Amaretto, Weinbrand, Cognac, Bourbon, Gin oder Wodka kombinierbar
- Alkoholfreie und alkoholhaltige Varianten aus derselben Getränkebasis
- Mischungsverhältnis 1 Teil Konzentrat zu 5 Teilen Wasser
- 5 Liter Konzentrat ergeben 30 Liter fertigen Punsch
- Rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter
- Deutlich geringerer Lagerbedarf gegenüber fertig verdünntem Punsch
- Für geeignete Heißgetränke-Durchlauferhitzer verwendbar
- Ideal für die kompakte EmK-Punschbar mit mehreren Sorten
- Weitere besondere Punschkreationen aus Tante Käthes Punschfabrik erhältlich
- Individuelle Sonderpreise bei größeren Abnahmemengen auf Anfrage

Aronia liebt Schwarzkirsche – warum diese Kombination so gut funktioniert

Aronia und Schwarzkirsche bringen sehr unterschiedliche geschmackliche Eigenschaften mit.

Die Aroniabeere ist für ihren kräftigen, leicht säuerlichen und charakteristisch herben Geschmack bekannt. Besonders Aroniasaft kann eine intensive, beinahe zusammenziehende Note entwickeln.

Die Schwarzkirsche bildet dazu einen wunderbaren Gegenpol.

Ihre ausgeprägte Fruchtigkeit und angenehme Süße runden den kräftigen Aroniacharakter ab. Beide Geschmacksrichtungen ergänzen sich, ohne dass die jeweilige Eigenart vollständig verloren geht.

Genau daraus entstand die Idee für unser Heißes Duell.

Die Aronia bringt Charakter. Die Schwarzkirsche bringt Harmonie. Gemeinsam entsteht ein außergewöhnlicher Fruchtpunsch.

Im fertigen Getränk steht nicht die Herbheit der Aroniabeere im Vordergrund, sondern ein üppiger, fruchtiger und angenehm süßer Geschmack.

Gerade dadurch eignet sich Heißes Duell hervorragend für Gäste, die einen besonders vollmundigen Fruchtpunsch erwarten.

Was ist Aronia eigentlich?

Die Aroniabeere wird auch als **Apfelbeere** bezeichnet.

Sie gehört zu den dunklen Beerenfrüchten und ist unter anderem für ihre kräftige Farbe und ihren eigenständigen Geschmack bekannt.

Reiner Aroniasaft schmeckt meist deutlich herber als viele klassische Fruchtsäfte. Die enthaltenen Gerbstoffe tragen zu diesem charakteristischen Eindruck bei.

Gerade deshalb ist Aronia interessant für die Entwicklung besonderer Getränkekreationen.

In Kombination mit süßeren Früchten kann ihr kräftiger Charakter zur geschmacklichen Tiefe beitragen, ohne dass das fertige Getränk unangenehm herb wirkt.

Beim Heißen Duell übernimmt die Schwarzkirsche genau diese Aufgabe.

Sie ergänzt die Aronia um eine harmonische Fruchtsüße und macht aus den beiden unterschiedlichen Geschmacksrichtungen einen ausgesprochen zugänglichen Winterpunsch.

Ein Kinderpunsch, den auch Erwachsene lieben

Viele Kinderpunsche werden als einfache süße Fruchtgetränke angeboten.

Heißes Duell geht einen anderen Weg.

Die Kombination aus Aronia und Schwarzkirsche sorgt für einen vollmundigen, intensiven Fruchtcharakter. Gleichzeitig bleibt das fertige Getränk angenehm süß und ist deshalb auch für Kinder eine hervorragende Wahl.

Gerade die üppige Schwarzkirschnote macht diese Sorte bei jungen Gästen besonders beliebt.

Aber warum sollte ein solches Getränk ausschließlich Kindern vorbehalten bleiben?

Auch Erwachsene schätzen einen guten, fruchtigen Punsch – insbesondere dann, wenn sie keinen Alkohol trinken möchten.

Auf Weihnachtsmärkten entsteht häufig folgende Situation:

Eine Familie oder eine Gruppe von Freunden kommt gemeinsam an den Stand. Einige bestellen Glühwein, andere möchten keinen Alkohol.

Dann ist es schön, wenn nicht lediglich ein beliebiger Kinderpunsch zur Auswahl steht, sondern eine vollwertige fruchtige Spezialität.

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Heißes Duell verbindet beide Zielgruppen: ein köstlicher Kinderpunsch und zugleich eine hochwertige alkoholfreie Alternative für Erwachsene.

Intensiver Fruchtgeschmack statt gewöhnlichem Kinderpunsch

Der Name „Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche“ vermittelt bereits, dass es sich nicht um eine beliebige rote Fruchtmischung handelt.

Die beiden Geschmacksrichtungen können klar benannt werden.

Das schafft Neugier und bietet zugleich eine einfache Erklärung für den besonderen Geschmack.

Ein Gast, der noch nie Aronia probiert hat, kennt möglicherweise bereits den Geschmack dunkler Kirschen.

Über die Schwarzkirsche erhält er damit einen vertrauten Bezug zu einem zunächst ungewöhnlich klingenden Getränk.

Für eine Getränkekarte empfehlen wir beispielsweise:

Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche

Alkoholfreier Fruchtpunsch mit kräftiger Aronia und süßer Schwarzkirsche.

Damit wird sofort deutlich, dass es sich um eine eigenständige Fruchtkreation handelt.

Die tiefrote Farbe macht bereits neugierig

Heißes Duell besitzt eine intensive dunkelrote bis violett-rote Farbe.

Diese ist ein wesentliches Merkmal des Getränks und unterstreicht seinen kräftigen Fruchtcharakter.

Gerade in einem geeigneten transparenten Trinkgefäß oder auf einer hochwertigen Produktabbildung kommt die dunkle Farbe besonders gut zur Geltung.

Sie unterscheidet Heißes Duell optisch von hellen Apfelpunschen, gelblichen Zitrusgetränken oder orangefarbenen Winterkreationen.

Für den Verkauf kann die charakteristische Farbe deshalb bewusst in die Gestaltung von Getränkekarten, Plakaten und Werbemitteln einbezogen werden.

Ohne zugesetzte Farbstoffe und künstliche Aromen

Die charakteristische Farbe von Heißes Duell entsteht nicht durch zugesetzte Farbstoffe.

Für die Farbgebung werden ausschließlich färbende Lebensmittel eingesetzt.

Auch künstliche Aromen kommen nicht zum Einsatz.

Damit lässt sich das Produkt gegenüber Gästen klar beschreiben:

Heißes Duell ist ein alkoholfreier Aronia-Schwarzkirsch-Punsch mit Aroniasaftkonzentrat, ohne zugesetzte Farbstoffe und ohne künstliche Aromen.

Bei der Produktentwicklung stand ein intensives, ausgewogenes Geschmackserlebnis im Vordergrund, bei dem die kräftige Aronia mit der fruchtigen Süße der Schwarzkirsche harmoniert.

Warum Heißes Duell besonders gut als Kinderpunsch geeignet ist

Nicht jedes alkoholfreie Getränk ist automatisch eine gute Wahl für Kinder.

Hot Caipi beispielsweise besitzt eine ausgeprägte Säure und herbe Limettennoten. Feurige Orange wiederum zeichnet sich durch ihren feinen Chili-Kick aus.

Heißes Duell bietet dagegen ein deutlich süßeres und weicheres Geschmacksprofil.

Die intensive Schwarzkirschnote harmoniert mit der kräftigen Aronia und ergibt einen vollmundigen, angenehm fruchtigen Punsch.

Das kommt bei Kindern erfahrungsgemäß sehr gut an.

Gerade für Familienveranstaltungen, Schul- und Vereinsfeste sowie Weihnachtsmärkte ist Heißes Duell deshalb eine besonders interessante Sorte.

Gleichzeitig bietet der ungewöhnliche Fruchtmix genügend Eigenständigkeit, um auch erwachsene Gäste anzusprechen.

Heißes Duell mit Alkohol – welche Spirituosen passen am besten?

Die Kombination aus Aronia und Schwarzkirsche eignet sich hervorragend als Grundlage für zusätzliche alkoholische Heißgetränke.

Dabei können ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen entstehen.

Einige Spirituosen ergänzen die süßen Kirsch- und Fruchtnoten. Andere bringen Vanille, Karamell oder Holz mit. Wieder andere setzen einen bewusst herben Gegenpol.

Für den professionellen Ausschank eröffnet das zahlreiche Möglichkeiten.

Heißes Duell mit braunem Rum oder Spiced Rum

Ein guter brauner Rum gehört zu den besonders empfehlenswerten Kombinationen.

Gereifte Rumsorten bringen häufig Aromen von Karamell, Vanille und Holz mit.

Diese ergänzen die süße Schwarzkirsche und können gleichzeitig die leicht herbe Aronia harmonisch abrunden.

Besonders interessant sind auch **Spiced Rums**.

Durch zusätzliche Gewürznoten wie Zimt, Vanille oder Nelke kann die Kombination einen ausgesprochen winterlichen Charakter erhalten.

Eine passende Getränkekartenbezeichnung wäre:

Heißes Duell mit Spiced Rum

Damit entsteht aus dem alkoholfreien Fruchtpunsch ein eigenständiger Wintercocktail.

Heißes Duell mit Amaretto

Die Kombination aus Kirsche und Mandel gehört zu den klassischen Geschmacksverbindungen.

Deshalb passt Amaretto hervorragend zu Heißes Duell.

Der Mandellikör ergänzt die Schwarzkirschnote um einen weichen, leicht an Marzipan erinnernden Charakter.

Die kräftige Aronia bleibt als geschmacklicher Gegenpol erhalten, während der Amaretto das Getränk insgesamt süßer und runder wirken lässt.

Gerade Gäste, die milde und dessertartige Wintergetränke bevorzugen, könnten an dieser Variante besonderen Gefallen finden.

Ein möglicher Name:

Heißes Duell Amaretto – Schwarzkirsche trifft Mandel

Heißes Duell mit Cognac, Weinbrand oder Brandy

Weinbrand, Cognac und andere hochwertige Brandys können dem Aronia-Schwarzkirsch-Punsch eine reife, elegante Note verleihen.

Je nach Produkt ergänzen sie die Fruchtigkeit um warme Holz-, Vanille- oder Trockenfruchtaromen.

Gerade dunkle Früchte lassen sich mit solchen Spirituosen interessant kombinieren.

Für eine hochwertige Präsentation empfiehlt sich ein Weinbrand, dessen eigener Geschmack auch in der fertigen Mischung erkennbar bleibt.

Eine mögliche Bezeichnung:

Heißes Duell mit ausgewähltem Cognac

Heißes Duell mit Bourbon

Auch Bourbon ist eine interessante Ergänzung.

Viele Bourbons besitzen ausgeprägte Vanille-, Karamell- und Holznoten.

Diese können die herbe Seite der Aronia abmildern und den süßen Schwarzkirschcharakter unterstützen.

Das Ergebnis ist ein vollmundiger, aromatischer Winterdrink mit einer eigenständigen Whiskey-Note.

Gerade bei Gästen, die Whiskey mögen, kann diese Kombination eine attraktive Alternative zu klassischem Glühwein mit Schuss darstellen.

Heißes Duell mit Gin

Wer das Getränk weniger süß und etwas herber gestalten möchte, kann einen passenden Gin verwenden.

Ein klassischer Dry Gin bringt Wacholder und weitere botanische Noten mit.

Damit entsteht ein interessanter Kontrast zur üppigen Fruchtigkeit des Punsches.

Auch ein **Sloe Gin**, also ein Schlehenlikör auf Gin-Basis, kann eine reizvolle Ergänzung sein.

Seine fruchtig-herben Schlehenaromen passen geschmacklich gut zu Aronia und dunkler Kirsche. Im Vergleich zu einem klassischen Dry Gin bringt Sloe Gin allerdings meist zusätzliche Süße mit.

Mögliche Getränkenamen:

Hot Aronia Gin

oder

Heißes Duell mit Sloe Gin

Heißes Duell mit Wodka

Ein guter, geschmacklich zurückhaltender Wodka eignet sich für Gäste, die das ursprüngliche Fruchtaroma möglichst wenig verändern möchten.

Der Wodka ergänzt das Getränk um Alkohol, während Aronia und Schwarzkirsche weiterhin im Vordergrund bleiben.

Damit entsteht eine unkomplizierte alkoholische Variante für Gäste, die keine zusätzlichen Kräuter-, Mandel- oder Holznoten wünschen.

Weitere Kombinationen

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Auch andere passende Spirituosen wie Grappa oder Kirschbrand können grundsätzlich getestet werden.

Besonders bei Kirschbränden bietet es sich an, die Dosierung sorgfältig auf die bereits vorhandene Schwarzkirschnote abzustimmen.

Entscheidend ist, dass die gewählte Spirituose den Fruchtcharakter ergänzt und nicht vollständig überdeckt.

Eine alkoholfreie Basis – zahlreiche alkoholische Varianten

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

Damit bleibt der gesamte Getränkevorrat alkoholfrei.

Die gewünschte Spirituose wird erst beim Servieren portionsweise hinzugefügt.

Dieses Vorgehen bietet mehrere praktische Vorteile:

- Die Grundmenge bleibt für Kinder und Erwachsene ohne Alkohol verfügbar.
- Unterschiedliche Spirituosen können parallel angeboten werden.
- Es wird nicht für jede Variante ein eigener Getränkebehälter benötigt.
- Die Spirituosenmenge lässt sich kontrolliert dosieren.
- Hochwertige Spirituosen werden nicht unnötig lange erhitzt.
- Der Aufpreis für alkoholische Varianten lässt sich klar kalkulieren.
- Der Gast kann zwischen mehreren unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wählen.

So können Sie aus einem einzigen Getränkevorrat beispielsweise folgende Artikel anbieten:

Heißes Duell alkoholfrei

Heißes Duell mit Spiced Rum

Heißes Duell mit Amaretto

Heißes Duell mit Cognac

Hot Aronia Gin

Die alkoholischen Varianten müssen beim Ausschank selbstverständlich eindeutig von der alkoholfreien Grundversion unterschieden werden.

Ein zusätzlicher Verkaufsartikel ohne weitere Punschbasis

Gerade für Weihnachtsmarktbetreiber ist diese Vielseitigkeit interessant.

Wer bereits Heißes Duell als alkoholfreien Fruchtpunsch anbietet, kann durch die Ergänzung ausgewählter Spirituosen zusätzliche Verkaufsartikel schaffen.

Dafür muss nicht automatisch eine weitere Getränkebasis angeschafft oder ein zusätzlicher Durchlauferhitzer bereitgestellt werden.

Stattdessen verändert sich die Rezeptur erst beim Servieren.

Dadurch entsteht die Möglichkeit, unterschiedliche Preiskategorien anzubieten.

Beispielsweise:

Heißes Duell – alkoholfrei

Eine fruchtige Alternative für Kinder und Erwachsene.

Heißes Duell mit Schuss

Der Fruchtpunsch mit einer ausgewählten Spirituose.

Premium Heißes Duell

Mit einer besonders hochwertigen Spirituose und entsprechender Präsentation.

Das ermöglicht eine differenzierte Kalkulation und zusätzliche Angebote, ohne den Grundbestand an Punschkonzentraten wesentlich zu erweitern.

Wie lässt sich Heißes Duell besonders attraktiv präsentieren?

Der Produktname bietet bereits eine gute Grundlage für die Präsentation.

„Aronia liebt Schwarzkirsche“ klingt ungewöhnlicher und emotionaler als eine rein sachliche Bezeichnung wie „Roter Fruchtpunsch“.

Diese Besonderheit sollte am Verkaufsstand sichtbar werden.

Die intensive dunkelrote Farbe eignet sich hervorragend für eine entsprechende Gestaltung.

Denkbar sind beispielsweise:

- Getränkekarten mit großem Schriftzug „Heißes Duell“
- Produktabbildungen mit Aronia und dunklen Kirschen
- Tischaufsteller mit einer kurzen Erklärung der Fruchtkombination
- individuell gestaltete Becher
- Plakate mit der charakteristischen dunkelroten Farbe
- eine gut sichtbare Präsentation innerhalb einer Punschbar

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Eine passende Werbebotschaft wäre:

HEISSES DUELL – ARONIA LIEBT SCHWARZKIRSCHE

Zwei starke Früchte. Ein außergewöhnlicher Punsch.

Für einen familienorientierten Verkaufsstand könnte der Hinweis ergänzt werden:

Alkoholfrei – für kleine und große Fruchtliebhaber.

Mischungsverhältnis 1:5 – einfach zubereitet und gut kalkulierbar

Heißes Duell wird im Verhältnis **ein Teil Konzentrat zu fünf Teilen Wasser** zubereitet.

Das bedeutet:

Zu einem Liter Konzentrat kommen fünf Liter Wasser. Daraus entstehen insgesamt sechs Liter fertiger Aronia-Schwarzkirsch-Punsch.

Konzentrat	Wasser	Fertiger Punsch	Portionen à 0,2 Liter
0,5 Liter	2,5 Liter	3 Liter	15
1 Liter	5 Liter	6 Liter	30
2,5 Liter	12,5 Liter	15 Liter	75
5 Liter	25 Liter	30 Liter	150

Die Portionszahlen sind rechnerische Werte ohne Ausschankverluste.

Bei einer Portionsgröße von 0,25 Liter entstehen aus einem vollständigen Kanister rechnerisch 120 Portionen.

Bei 0,3 Liter pro Portion sind es 100 Portionen.

Wichtig: Das Mischungsverhältnis 1:5 bedeutet, dass zu einem Liter Konzentrat fünf Liter Wasser hinzugegeben werden. Die Gesamtmenge beträgt sechs Liter.

Auch kleinere Mengen können vorbereitet werden

Nicht immer wird sofort ein vollständiger Kanister benötigt.

Gerade bei kleineren Veranstaltungen oder beim parallelen Angebot mehrerer Punschsorten ist es sinnvoll, zunächst kleinere Mengen anzumischen.

Das Mischungsverhältnis bleibt dabei unverändert.

Ein halber Liter Konzentrat wird beispielsweise mit 2,5 Litern Wasser vermischt.

So entstehen drei Liter fertiger Fruchtpunsch.

Wichtig ist, Konzentrat und Wasser sorgfältig abzumessen und gründlich miteinander zu vermischen.

Das sorgt für einen gleichbleibenden Geschmack und erleichtert die Kalkulation.

Hohe Ergiebigkeit für den professionellen Verkauf

Ein 5-Liter-Kanister ergibt 30 Liter fertigen Punsch.

Bei einer Portionsgröße von 0,2 Liter entspricht dies rechnerisch 150 Portionen.

Der reine Konzentratanteil am Wareneinsatz lässt sich deshalb einfach ermitteln:

Einkaufspreis des Kanisters geteilt durch 150 Portionen.

Weitere Kosten wie Wasser, Energie, Becher, Dekoration, Personal und mögliche Ausschankverluste müssen separat berücksichtigt werden.

Bei alkoholischen Varianten kommt die jeweilige Spirituose hinzu.

So lässt sich für jede angebotene Variante ein nachvollziehbarer Verkaufspreis kalkulieren.

Weniger Lagerplatz durch das Konzentrat

Der geringe Lagerbedarf gehört zu den wichtigsten praktischen Vorteilen unserer Punschkonzentrate.

Statt 30 Liter fertig verdünnten Fruchtpunsch zu transportieren und zu lagern, bevorraten Sie lediglich fünf Liter Konzentrat.

Die weiteren 25 Liter werden erst bei der Zubereitung als Wasser hinzugefügt.

Gerade an Weihnachtsmarktständen ist der verfügbare Platz häufig begrenzt.

Dort müssen unter anderem Getränkevorräte, Becher, Gläser, Reinigungsmittel, Spirituosen, technische Geräte und weitere Lebensmittel untergebracht werden.

Mit einem Konzentrat wird die Vorratshaltung wesentlich kompakter.

Der Vorteil fällt besonders ins Gewicht, wenn mehrere Punschsorten gleichzeitig angeboten werden.

Kann Heißes Duell im Durchlauferhitzer verarbeitet werden?

Ja. Der vollständig mit Wasser angemischte Aronia-Schwarzkirsch-Punsch kann in einem geeigneten Heißgetränke-Durchlauferhitzer verarbeitet werden.

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Das ist besonders für Weihnachtsmärkte und Veranstaltungen mit professionellem Getränkeausschank interessant.

Die fertige Mischung wird aus einem geeigneten Vorratsbehälter angesaugt und beim Zapfen erhitzt.

Das Konzentrat darf dabei nicht unverdünnt durch den Durchlauferhitzer gefördert werden.

Zunächst werden Konzentrat und Wasser im Verhältnis 1:5 gründlich miteinander vermischt.

Danach kann der fertige Punsch über eine geeignete Ausschankanlage ausgegeben werden.

Für die konkrete Geräteauswahl, den Betrieb und die Reinigung gelten die Vorgaben des jeweiligen Geräteherstellers.

EmK unterstützt Sie gerne bei der Auswahl der passenden Ausschanktechnik.

Ohne Fruchtfleisch – gut für Pumpen und Leitungen

Bei der Entwicklung von Heißes Duell wurde bewusst auf Fruchtfleisch verzichtet.

Das hat zwei Gründe.

Zum einen empfinden manche Gäste feste Fruchtbestandteile in einem Heißgetränk als störend.

Zum anderen spielt die professionelle Ausschanktechnik eine wichtige Rolle.

Fruchtfleisch kann sich in engen Leitungsbereichen, Ansaugfiltern, Pumpen oder Zapfhähnen festsetzen.

Gerade bei Durchlauferhitzern ist es deshalb vorteilhaft, wenn grobe Fruchtbestandteile gar nicht erst durch das System gefördert werden müssen.

Heißes Duell ist entsprechend ohne Fruchtfleisch konzipiert.

Damit lässt sich das Produkt gut in professionelle Getränkesysteme integrieren.

Auch ohne Fruchtfleisch ist eine regelmäßige Reinigung wichtig

Der Verzicht auf Fruchtfleisch bedeutet nicht, dass ein Getränkesystem ohne Reinigung betrieben werden kann.

Auch zuckerhaltige Fruchtgetränke können in Schläuchen, Pumpen und Leitungen Rückstände hinterlassen.

Deshalb sollten alle produktberührten Teile nach dem Verkaufstag entsprechend den Vorgaben des Geräteherstellers gründlich gereinigt werden.

Dazu gehören je nach Anlage:

- Ansaugschläuche
- Steigrohre und Ansauglanzen
- Pumpen
- Getränkeleitungen
- Zapfhähne
- Dichtungen und Ausläufe

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

Eine konsequente Reinigungsroutine unterstützt die Betriebssicherheit und einen gleichbleibend guten Getränkegeschmack.

Auch für Punschkocher und Heißgetränkebereiter

Alternativ zum Durchlauferhitzer lässt sich Heißes Duell in einem geeigneten Punschkocher oder Heißgetränkebereiter erwärmen und für den Ausschank bereithalten.

Welche Technik am besten geeignet ist, hängt von der jeweiligen Anwendung ab.

Wichtige Faktoren sind beispielsweise:

- erwartete Ausschankmenge
- Anzahl der gleichzeitig angebotenen Sorten
- verfügbarer Platz
- elektrische Anschlussmöglichkeiten
- gewünschte Zapfgeschwindigkeit
- Arbeitsorganisation am Verkaufsstand

EmK bietet entsprechende Heißgetränketechnik und unterstützt bei der Auswahl.

Mehrere Punschsorten auf kleinstem Raum – die EmK-Punschbar

Ein besonders attraktives Getränkeangebot entsteht häufig erst durch die Auswahl.

Nicht jeder Gast möchte dasselbe trinken.

Während Kinder und Liebhaber süßer Fruchtgetränke beispielsweise Heißes Duell bevorzugen, suchen andere Besucher einen würzigen Apfelpunsch, eine spritzige Limettenkreation oder einen Orangenpunsch mit Chili.

Mit der **EmK-Punschbar** lassen sich mehrere Punschspezialitäten auf vergleichsweise kleinem Raum für den professionellen Ausschank bereithalten.

Dadurch kann ein deutlich breiteres Getränkeangebot entstehen, ohne dass für jede Sorte eine große eigenständige Ausschankstation benötigt wird.

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Heißes Duell eignet sich dabei hervorragend als besonders fruchtige Sorte für Kinder und Erwachsene.

Diese Punschsorten lassen sich hervorragend kombinieren

Für eine abwechslungsreiche Punschbar empfehlen wir, unterschiedliche Geschmacksrichtungen miteinander zu kombinieren.

Beispielsweise:

Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche
Vollmundig, süß und intensiv fruchtig.

Bratapfelpunsch
Kräftiger Apfelgeschmack mit winterlichen Gewürzen.

Hot Daiquiri
Fruchtige Erdbeerkreation mit eigenständigem Charakter.

Hot Caipi
Spritzig-herber Limettenpunsch für Erwachsene.

Feurige Orange
Orangenpunsch mit einem fein abgestimmten Chili-Kick.

Dazu kommen weitere besondere Kreationen aus Tante Käthes Punschfabrik.

Damit lässt sich eine Getränkekarte entwickeln, die weit mehr bietet als die übliche Unterscheidung zwischen Glühwein und Kinderpunsch.

Eine familienfreundliche Punschbar für den Weihnachtsmarkt

Heißes Duell eignet sich besonders gut als zentraler Bestandteil eines familienfreundlichen Punschangebotes.

Kinder erhalten ein süßes, intensiv fruchtiges Heißgetränk.

Erwachsene, die keinen Alkohol trinken möchten, können denselben Punsch genießen oder eine andere alkoholfreie Sorte wählen.

Für Gäste, die eine alkoholische Variante bevorzugen, kann Heißes Duell portionsweise mit einer passenden Spirituose ergänzt werden.

So entsteht ein flexibles Konzept, das unterschiedliche Zielgruppen erreicht.

Besonders interessant ist dies für:

- Weihnachtsmärkte mit Familienpublikum
- Adventsveranstaltungen
- Vereinsfeste
- Firmenweihnachtsfeiern
- Winterfeste
- Freizeitparks
- gastronomische Veranstaltungen mit gemischten Gästegruppen

Wie kann ich meinen Punschverkauf steigern?

Ein guter Punsch allein reicht nicht immer aus, um die Aufmerksamkeit der Gäste zu gewinnen.

Auch Präsentation und Auswahl spielen eine wichtige Rolle.

Bei Heißes Duell lassen sich mehrere Eigenschaften gezielt nutzen.

1. Ein ungewöhnlicher Produktname

„Aronia liebt Schwarzkirsche“ weckt Neugier und hebt sich von gewöhnlichen Bezeichnungen wie „Roter Kinderpunsch“ ab.

2. Eine intensive Fruchtkombination

Die Verbindung aus herber Aronia und süßer Schwarzkirsche bietet ein klar erklärbares Geschmacksprofil.

3. Eine auffällige Farbe

Das tiefrote Getränk eignet sich hervorragend für die optische Inszenierung.

4. Eine breite Zielgruppe

Kinder und alkoholfrei lebende Erwachsene können denselben Punsch genießen.

5. Zusätzliche Varianten

Mit Rum, Amaretto, Cognac oder Gin lassen sich weitere Getränke anbieten.

6. Eine passende Ausschanktechnik

Mit einer Punschbar können unterschiedliche Geschmacksrichtungen gleichzeitig und platzsparend präsentiert werden.

So wird aus einem einzelnen Kinderpunsch ein bewusst gestalteter Bestandteil des gesamten Getränkeangebotes.

Wo wird Heißes Duell hergestellt?

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Heißes Duell gehört zur Marke **Tante Käthes Punschfabrik**.

Die Entwicklung, Herstellung und Abfüllung erfolgen bei EmK in **37191 Katlenburg**.

Unsere Punschkonzentrate sind für den professionellen Ausschank konzipiert.

Dabei berücksichtigen wir nicht nur Geschmack und Optik, sondern auch praktische Fragen des täglichen Betriebs.

Dazu gehören beispielsweise:

- Mischungsverhältnisse
- Ergiebigkeit
- Lagerbedarf
- Eignung für professionelle Ausschanktechnik
- Verzicht auf störendes Fruchtfleisch
- hygienische Verarbeitung
- verschiedene Serviervarianten
- wirtschaftliche Kalkulierbarkeit

Heißes Duell ist ein gutes Beispiel für diesen Ansatz.

Es verbindet einen außergewöhnlichen Fruchtgeschmack mit einer gut kalkulierbaren und praxistauglichen Zubereitung.

Sonderpreise bei größeren Abnahmemengen

Für Heißes Duell und die weiteren Punschkonzentrate aus Tante Käthes Punschfabrik gibt es keine starre Staffelpreisliste für jede Bestellmenge.

Bei größeren Abnahmemengen sollten Sie EmK jedoch unbedingt direkt ansprechen.

Wir prüfen Ihren Bedarf und können Ihnen einen individuellen Sonderpreis einrichten.

Das ist besonders interessant für:

- Betreiber größerer Weihnachtsmarktstände
- Veranstalter
- Gastronomieketten
- Betreiber mehrerer Verkaufsstellen
- Wiederverkäufer
- größere Saisonbestellungen
- kombinierte Bestellungen unterschiedlicher Punschsorten

Auch eine Zusammenstellung verschiedener Produkte aus Tante Käthes Punschfabrik kann im Rahmen einer größeren Bestellung besprochen werden.

Für welche Einsatzbereiche eignet sich Heißes Duell?

Heißes Duell eignet sich für viele unterschiedliche Veranstaltungen und gastronomische Konzepte.

Dazu gehören beispielsweise:

- Weihnachtsmärkte
- Wintermärkte
- Adventsveranstaltungen
- Kinder- und Familienweihnachtsmärkte
- Schulveranstaltungen
- Kindergartenfeste
- Vereinsfeste
- Firmenweihnachtsfeiern
- Catering
- Eventgastronomie
- mobile Verkaufsstände
- Hofcafés
- Bäckereien
- Freizeitparks
- Hotels und Restaurants
- gastronomische Außenbereiche
- Winterfeste und Stadtfeste

Besonders interessant ist das Produkt überall dort, wo ein vollmundiger alkoholfreier Fruchtpunsch angeboten werden soll, der sowohl Kinder als auch Erwachsene anspricht.

Warum Heißes Duell bei EmK kaufen?

Heißes Duell wird bei EmK in Katlenburg hergestellt und gehört zu unserer Marke **Tante Käthes Punschfabrik**.

Wir liefern jedoch nicht nur das Punschkonzentrat.

Auf Wunsch unterstützen wir unsere Kunden bei der gesamten Planung ihres Ausschankkonzeptes.

Dazu gehören beispielsweise:

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

- Zusammenstellung geeigneter Punschsorten
- Beratung zu Mischungsverhältnissen und Zubereitung
- professionelle Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- passende Punschkocher und Getränkebereiter
- die kompakte EmK-Punschbar
- Ausschankkonzepte für mehrere Sorten
- Beratung zur Reinigung und Pflege der Technik
- Ersatzteile und technischer Service
- Unterstützung bei der Planung größerer Saisonmengen
- individuelle Sonderpreise

Sie erhalten damit nicht nur ein außergewöhnliches Getränk, sondern auf Wunsch eine abgestimmte Lösung aus Produkt, Technik und Beratung.

Heißes Duell – wenn Aronia und Schwarzkirsche gemeinsam gewinnen.

Lieferumfang

Geliefert wird **ein Kanister Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche mit 5 Litern Inhalt**.

Das Konzentrat ist nicht trinkfertig verdünnt.

Vor dem Erhitzen wird es im Verhältnis 1:5 mit Wasser gemischt.

Wasser, Spirituosen, Becher, Gläser, Dekoration, Durchlauferhitzer, Punschbar und weiteres Zubehör gehören nicht automatisch zum Lieferumfang.

Produktdaten – Heißes Duell 5 Liter

Merkmal	Angabe
Produkt	Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche
Marke	Tante Käthes Punschfabrik
Entwicklung und Herstellung	EmK, 37191 Katlenburg
Artikelnummer	emk20429
EAN	4059333020373
Produktart	Alkoholfreies Punschkonzentrat
Inhalt	5 Liter
Verpackung	Kanister
Geschmacksrichtung	Aronia und Schwarzkirsche
Fruchtbasis	Aroniasaftkonzentrat
Geschmackscharakter	Vollmundig, üppig-fruchtig und angenehm süß
Farbe	Dunkelrot bis violett-rot
Farbgebung	Durch färbende Lebensmittel
Zugesetzte Farbstoffe	Nein
Künstliche Aromen	Nein
Fruchtfleisch	Nein
Mischungsverhältnis	1 Teil Konzentrat plus 5 Teile Wasser
Benötigte Wassermenge	25 Liter je 5-Liter-Kanister
Gesamtmenge	30 Liter fertiger Punsch
Portionsausbeute	Rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter
Alkoholgehalt der Grundzubereitung	Alkoholfrei
Zielgruppe	Kinder und Erwachsene
Optionale Ergänzungen	Brauner Rum, Spiced Rum, Amaretto, Weinbrand, Cognac, Bourbon, Gin, Sloe Gin und Wodka
Verarbeitung im Durchlauferhitzer	Nach vollständigem Anmischen mit Wasser möglich
Einsatzbereich	Weihnachtsmärkte, Gastronomie, Catering und Winterveranstaltungen

FAQ – häufige Fragen zu Heißes Duell

Was ist Heißes Duell?

Heißes Duell – Aronia liebt Schwarzkirsche ist ein alkoholfreies Punschkonzentrat von Tante Käthes Punschfabrik.

Es verbindet kräftiges Aroniasaftkonzentrat mit dem aromatischen Geschmack von Schwarzkirschen.

Das Ergebnis ist ein vollmundiger, angenehm süßer Fruchtpunsch, der im Verhältnis 1:5 mit Wasser gemischt wird.

Was bedeutet „Aronia liebt Schwarzkirsche“?

Der Name beschreibt die besondere Verbindung zweier charakterstarker Früchte.

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Aronia bringt eine kräftige, leicht herbe Note mit, während Schwarzkirsche den Punsch durch ihre ausgeprägte Fruchtigkeit und angenehme Süße abrundet.

Was ist Aronia?

Aronia wird auch Apfelbeere genannt.

Die dunkel gefärbten Beeren sind für ihren kräftigen, herb-fruchtigen Geschmack bekannt.

Gerade in Kombination mit süßeren Früchten eignet sich Aronia hervorragend für besondere Saft- und Punschkreationen.

Wie schmeckt Heißes Duell?

Heißes Duell schmeckt intensiv fruchtig, vollmundig und angenehm süß.

Die kräftige Aronia wird durch die Schwarzkirsche harmonisch abgerundet.

Dadurch ist der fertige Punsch deutlich weicher und süßer als reiner Aroniasaft.

Ist Heißes Duell ein Kinderpunsch?

Ja. Heißes Duell eignet sich hervorragend als alkoholfreier Kinderpunsch.

Sein süßer, üppiger Fruchtgeschmack kommt bei Kindern besonders gut an.

Gleichzeitig ist Heißes Duell eine eigenständige alkoholfreie Spezialität für Erwachsene.

Kann ich Heißes Duell auch Erwachsenen anbieten?

Selbstverständlich.

Der intensive Fruchtgeschmack eignet sich für alle Altersgruppen.

Gerade Erwachsene, die keinen Alkohol trinken möchten, erhalten damit eine interessante Alternative zu Glühwein oder gewöhnlichem Kinderpunsch.

Ist Heißes Duell alkoholfrei?

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

Erst durch die optionale Zugabe einer Spirituose entsteht eine alkoholhaltige Variante.

Welche Spirituose passt am besten zu Aronia-Schwarzkirsch-Punsch?

Besonders empfehlenswert sind brauner Rum, Spiced Rum, Amaretto, Cognac, Bourbon und Gin.

Welche Variante am besten passt, hängt davon ab, ob Sie das Getränk süßer, würziger, herber oder besonders fruchtbetont anbieten möchten.

Kann ich Heißes Duell mit Rum mischen?

Ja. Ein guter brauner Rum passt hervorragend.

Seine Vanille-, Karamell- und Holznoten ergänzen die Schwarzkirsche und können den herben Aroniacharakter abrunden.

Eignet sich Spiced Rum für Heißes Duell?

Ja. Ein Spiced Rum mit passenden Gewürznoten kann das Getränk um einen besonders winterlichen Charakter ergänzen.

Zimt-, Vanille- und Nelkennoten harmonieren häufig gut mit dunklen Früchten.

Passt Amaretto zu Schwarzkirsche und Aronia?

Ja. Die Verbindung aus Kirsche und Mandel ist ein Klassiker.

Amaretto bringt eine weiche, an Marzipan erinnernde Note in das Getränk und passt besonders gut zur Schwarzkirsche.

Kann ich Heißes Duell mit Cognac oder Weinbrand kombinieren?

Ja. Hochwertiger Weinbrand oder Cognac kann dem Punsch zusätzliche Tiefe verleihen.

Warme Holz-, Vanille- und Reifearomen ergänzen die kräftigen dunklen Fruchtnoten.

Schmeckt Heißes Duell mit Bourbon?

Ja. Bourbon bringt häufig Vanille- und Karamellnoten mit.

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Diese harmonieren gut mit der süßen Schwarzkirsche und können den herben Aroniacharakter ausbalancieren.

Kann ich Heißes Duell mit Gin anbieten?

Ja. Ein klassischer Dry Gin kann dem fruchtigen Punsch eine herbere, würzigere Richtung verleihen.

Auch Sloe Gin, ein Schlehenlikör auf Gin-Basis, bietet sich als fruchtige Variante an.

Kann ich Wodka zu Heißes Duell geben?

Ja. Ein guter, geschmacklich neutraler Wodka ergänzt das Getränk um Alkohol, ohne den ursprünglichen Aronia-Schwarzkirsch-Geschmack wesentlich zu verändern.

Sollte ich die Spirituose direkt in den gesamten Punsch geben?

Für einen flexiblen Ausschank empfehlen wir, die Grundmenge alkoholfrei vorzubereiten.

Die gewünschte Spirituose wird erst portionsweise beim Servieren hinzugefügt.

Damit können alkoholfreie und unterschiedliche alkoholische Varianten aus derselben Basis angeboten werden.

Enthält Heißes Duell zugesetzte Farbstoffe?

Nein. Heißes Duell wird ohne zugesetzte Farbstoffe hergestellt.

Die Farbgebung erfolgt ausschließlich durch färbende Lebensmittel.

Enthält Heißes Duell künstliche Aromen?

Nein. Künstliche Aromen kommen nicht zum Einsatz.

Enthält Heißes Duell echten Aroniasaft?

Das Punschkonzentrat enthält Aroniasaftkonzentrat.

Dieses trägt wesentlich zum kräftigen, charakteristischen Aroniageschmack bei.

Ist Fruchtfleisch in Heißes Duell enthalten?

Nein. Auf Fruchtfleisch wurde bewusst verzichtet.

Dadurch werden störende Fruchtbestandteile im fertigen Getränk vermieden. Gleichzeitig ist dies vorteilhaft für die Verarbeitung in Pumpen, Schläuchen und Getränkeleitungen.

Wie wird Heißes Duell gemischt?

Das Mischungsverhältnis beträgt 1:5.

Zu einem Liter Konzentrat kommen fünf Liter Wasser. Daraus entstehen sechs Liter fertiger Punsch.

Wie viel Wasser benötige ich für einen 5-Liter-Kanister?

Zu fünf Litern Konzentrat werden 25 Liter Wasser hinzugefügt.

Die Gesamtmenge beträgt anschließend 30 Liter.

Wie viele Portionen ergeben fünf Liter Heißes Duell?

Aus einem 5-Liter-Kanister entstehen rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter.

Bei einer Portionsgröße von 0,25 Liter ergeben sich 120 Portionen.

Bei 0,3 Liter pro Portion entstehen 100 Portionen.

Ausschankverluste und Restmengen sind dabei nicht berücksichtigt.

Kann ich auch kleinere Mengen anmischen?

Ja. Das Mischungsverhältnis bleibt unverändert.

Zu einem halben Liter Konzentrat kommen beispielsweise 2,5 Liter Wasser. Dadurch entstehen drei Liter fertiger Punsch.

Kann Heißes Duell im Durchlauferhitzer verarbeitet werden?

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Ja. Der vollständig mit Wasser angemischte Punsch kann in einem geeigneten Heißgetränke-Durchlauferhitzer erhitzt werden.

Das unverdünnte Konzentrat darf nicht direkt durch das Gerät gefördert werden.

Warum ist Heißes Duell ohne Fruchtfleisch?

Der Verzicht auf Fruchtfleisch hat praktische Gründe.

Viele Gäste bevorzugen einen Punsch ohne feste Fruchtbestandteile.

Außerdem kann Fruchtfleisch in professionellen Pumpen- und Leitungssystemen Ablagerungen oder Verstopfungen verursachen.

Muss der Durchlauferhitzer täglich gereinigt werden?

Ja. Auch bei fruchtfleischfreien Punschsorten müssen die produktberührten Teile nach dem Verkaufstag entsprechend den Herstellervorgaben gereinigt werden.

Dazu gehören je nach Gerät Ansaugschlauch, Pumpe, Getränkeleitungen und Zapfhahn.

Kann ich Heißes Duell in einem Punschkocher verwenden?

Ja. Der fertig mit Wasser gemischte Punsch kann auch in einem geeigneten Punschkocher oder Heißgetränkebereiter erwärmt werden.

Wo wird Heißes Duell hergestellt?

Heißes Duell wird bei EmK in 37191 Katlenburg hergestellt und abgefüllt.

Es gehört zur eigenen Produktmarke Tante Käthes Punschfabrik.

Wo kann ich Aronia-Schwarzkirsch-Punsch für Weihnachtsmärkte kaufen?

Den alkoholfreien Aronia-Schwarzkirsch-Punsch Heißes Duell erhalten Sie direkt bei EmK.

Das Konzentrat wird im 5-Liter-Kanister geliefert und ergibt nach dem Mischen mit Wasser 30 Liter Fertiggetränk.

Gibt es einen Kinderpunsch mit Aronia und Schwarzkirsche?

Ja. Heißes Duell von Tante Käthes Punschfabrik verbindet Aroniasaftkonzentrat und Schwarzkirsche zu einem süßen, vollmundigen alkoholfreien Fruchtpunsch.

Das Getränk eignet sich hervorragend als Kinderpunsch und spricht ebenso Erwachsene an.

Kann ich mehrere Punschsorten auf kleinem Raum anbieten?

Ja. Mit der EmK-Punschbar lassen sich mehrere Punschspezialitäten auf vergleichsweise kleinem Raum für den Ausschank bereithalten.

Heißes Duell eignet sich dabei hervorragend als besonders fruchtige Sorte.

Welche anderen Punschsorten passen zu Heißes Duell?

Für ein abwechslungsreiches Sortiment empfehlen wir unterschiedliche Geschmacksrichtungen.

Heißes Duell übernimmt die süße, vollmundige Fruchtrichtung.

Ergänzend passen beispielsweise Hot Caipi, Feurige Orange, Bratapfelpunsch oder Hot Daiquiri.

Gibt es Staffelpreise für Heißes Duell?

Es gibt keine feste Staffelpreisliste für jede denkbare Bestellmenge.

Bei größeren Abnahmemengen sollten Sie EmK direkt ansprechen. Wir prüfen Ihren Bedarf und können einen individuellen Sonderpreis einrichten.

Kann ich verschiedene Punschsorten für eine größere Bestellung kombinieren?

Ja. Bei größeren Saisonbestellungen kann auch eine Kombination unterschiedlicher Sorten besprochen werden.

Dadurch lässt sich ein breites Punschsortiment planen, ohne ausschließlich eine einzige Geschmacksrichtung bestellen zu müssen.

Datenblatt zu Heißes Duell - Aronia liebt Schwarzkirsche 5L, alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - 150 Portionen Fruchtgenuss

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm
Hersteller:	EmK Food-Produkte
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne künstliche Stabilisatoren, Glutenfrei, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe, Mit Fruchtsaftkonzentrat, Laktosefrei, Vegan
Einsatzbereich - für welche Branche:	Sauna, Wellness etc., 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., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, Hergestellt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar
Farbe:	Dunkel-Rot
Produktbereich:	Heißgetränke
Geschmacksfinder:	Aronia, Kirsche
Inhalt (Volumen)	5 Liter
Inhalt (Gewicht)	6.3 kg
Gewicht	7.5 kg

Zum Artikel: emk20429