Datenblatt zu Hot Daiquiri 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 150 Portionen Heißgetränk





Produktbeschreibung

Hot Daiquiri 5 L – alkoholfreies Erdbeer-Punschkonzentrat

Tante Käthes Punschfabrik – für 150 Portionen Erdbeergenuss

Hot Daiquiri von **Tante Käthes Punschfabrik** ist ein alkoholfreies Erdbeer-Punschkonzentrat für den professionellen Ausschank auf Weihnachtsmärkten, bei Winterveranstaltungen und in der Gastronomie. Ausgewählte Fruchtsaftkonzentrate mit Erdbeersaftkonzentrat und natürliche Aromen verleihen dem Heißgetränk seinen fruchtig-frischen, lieblichen Geschmack. Die rote Farbe entsteht ausschließlich durch färbende Lebensmittel – zugesetzte Farbstoffe und künstliche Aromen kommen nicht zum Einsatz.

Der Name erinnert an einen Cocktail, die Basis bleibt jedoch alkoholfrei. Damit bieten Sie Ihren Gästen eine eigenständige Alternative zu Glühwein und anderen alkoholhaltigen Wintergetränken: einen heißen Erdbeer-Punsch, der Kinder ebenso anspricht wie Erwachsene, die bewusst auf Alkohol verzichten. Für eine zusätzliche Variante für Erwachsene lässt sich der fertig zubereitete Punsch mit einem guten Rum oder Whisky kombinieren.

Auch im täglichen Betrieb überzeugt das Konzentrat durch seine Ergiebigkeit: **Ein 5-Liter-Kanister ergibt bei einem Mischverhältnis von 1:5 insgesamt 30 Liter fertigen Punsch – ausreichend für rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter.** Das benötigte Wasser geben Sie erst vor der Zubereitung hinzu. So bevorraten Sie konzentrierten Geschmack statt großer Mengen Fertiggetränk.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Fruchtsaftbasis und natürliche Aromen:** mit ausgewählten Fruchtsaftkonzentraten, darunter Erdbeersaftkonzentrat; ohne künstliche Aromen.
- **Ohne zugesetzte Farbstoffe:** Die Farbgebung erfolgt ausschließlich durch färbende Lebensmittel.
- **Alkoholfrei und vielseitig einsetzbar:** als Erdbeer-Punsch für Kinder und Erwachsene sowie als Basis für Serviervarianten mit Rum oder Whisky.
- **Hohe Ergiebigkeit:** 5 Liter Konzentrat plus 25 Liter Wasser ergeben 30 Liter Punsch beziehungsweise etwa 150 Portionen à 0,2 Liter.
- **Weniger Vorratsvolumen:** Das Wasser wird erst bei der Zubereitung hinzugefügt – ein praktischer Vorteil bei begrenztem Lagerraum und kleinen Verkaufsständen.
- **Für professionelle Heißgetränketechnik geeignet:** nach dem Mischen mit Wasser im passenden Getränkedurchlauferhitzer sowie in Heißgetränkebereitern wie Chocolady oder Famosa verwendbar.

Erdbeer-Punsch auf Fruchtsaftbasis – nicht nur aromatisiertes Zuckerwasser

Datenblatt zu Hot Daiquiri 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 150 Portionen Heißgetränk

Bei einem Punschkonzentrat stellt sich häufig die Frage, was tatsächlich hinter Farbe und Geschmack steckt. Handelt es sich lediglich um eine süße, aromatisierte Getränkebasis oder werden echte Fruchtsaftkonzentrate verwendet?

Bei Hot Daiquiri ist die Antwort eindeutig: **Das Konzentrat wird auf Fruchtsaftbasis hergestellt.** Ausgewählte Fruchtsaftkonzentrate, darunter Erdbeersaftkonzentrat, bilden gemeinsam mit natürlichen Aromen die Grundlage dieser Erdbeer-Kreation.

Nach dem Mischen mit Wasser entsteht ein fruchtig-frischer, lieblicher Erdbeer-Punsch. Er eignet sich besonders für Gäste, die an kalten Tagen ein warmes Getränk mit ausgeprägtem Fruchtcharakter suchen.

Die Erdbeernote setzt dabei einen eigenen Akzent auf Ihrer Getränkekarte. Neben klassischen Wintergetränken erhält Ihr Publikum eine fruchtige Alternative, die bereits durch ihren Namen neugierig macht.

Ohne zugesetzte Farbstoffe und ohne künstliche Aromen

Für Hot Daiquiri verwenden wir **keine zugesetzten Farbstoffe**. Die rote Farbgebung wird ausschließlich durch färbende Lebensmittel erreicht.

Auch bei der Aromatisierung setzen wir auf natürliche Aromen. Künstliche Aromen kommen nicht zum Einsatz.

Damit können Sie Ihren Gästen die wesentlichen Eigenschaften des Getränks verständlich erklären: Hot Daiquiri ist ein alkoholfreier Erdbeer-Punsch auf Fruchtsaftbasis, dessen Geschmack durch natürliche Aromen ergänzt wird und dessen Farbe aus färbenden Lebensmitteln stammt.

Bewährter Punschgenuss mit weiterentwickelter Rezeptur

Die Punschkonzentrate aus Tante Käthes Punschfabrik begeistern das Publikum seit vielen Jahren. Für uns ist das ein Grund, an den Rezepturen weiterzuarbeiten.

Die aktuelle Rezeptur von Hot Daiquiri haben wir deshalb behutsam angepasst und sensorisch weiterentwickelt. Unser Anspruch bleibt ein harmonischer Erdbeer-Punsch, bei dem Frucht, Aroma und Süße zusammenpassen.

Das Ziel ist ein Heißgetränk, das nicht nur als alkoholfreie Ausweichmöglichkeit bestellt wird, sondern wegen seines eigenen Geschmacks.

Weniger Vorratsvolumen am Weihnachtsmarktstand

Gerade an einem Weihnachtsmarktstand ist der Platz hinter der Theke und im Lager begrenzt. Getränkevorräte, Becher, Lebensmittel und Zubehör müssen möglichst übersichtlich untergebracht werden.

Hier bietet ein Punschkonzentrat einen praktischen Vorteil: **Für 30 Liter ausschankfertigen Hot Daiquiri bevorraten Sie nur 5 Liter Konzentrat.** Die weiteren 25 Liter werden erst bei der Zubereitung als Wasser hinzugefügt.

Sie lagern damit nur ein Sechstel des späteren Getränkevolumens als Konzentrat. Statt das gesamte Fertiggetränk bereitzuhalten, können Sie die benötigten Mengen vor Ort anmischen.

Das erleichtert die Vorratshaltung insbesondere dort, wo mehrere Punschsorten angeboten werden oder nur wenig Lagerraum zur Verfügung steht. Die tatsächliche Stellfläche hängt selbstverständlich von den verwendeten Gebinden und der Lagerorganisation ab.

Mischverhältnis 1:5 – klar dosieren und zuverlässig kalkulieren

Hot Daiquiri 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 Erdbeer-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
5 Liter	25 Liter	30 Liter	150

Die Portionszahlen sind rechnerische Werte ohne Ausschankverluste. Bei größeren Portionen verändert sich die Ausbeute entsprechend: Aus 30 Litern erhalten Sie beispielsweise 120 Portionen à 0,25 Liter oder 100 Portionen à 0,3 Liter.

Für die Zubereitung messen Sie Konzentrat und Trinkwasser im vorgesehenen Verhältnis ab und vermischen beides gründlich. Anschließend wird der fertig angemischte Punsch im geeigneten Heißgetränkegerät erhitzt.

Wichtig: Das Verhältnis 1:5 bedeutet nicht, dass aus einem Liter Konzentrat fünf Liter Fertiggetränk entstehen. Es werden fünf Liter Wasser hinzugefügt – die Gesamtmenge beträgt sechs Liter.

Eine nachvollziehbare Grundlage für Ihren Wareneinsatz

Die Ergiebigkeit hilft auch bei der Kalkulation. Teilen Sie den Einkaufspreis eines 5-Liter-Kanisters durch 150, erhalten Sie den rechnerischen Konzentratanteil am Wareneinsatz einer Portion mit 0,2 Liter.

Wasser, Energie, Becher oder Tassen, mögliche Ausschankverluste und weitere Betriebskosten kommen hinzu. Bei einer Variante mit Rum oder Whisky wird zusätzlich die jeweilige Spirituosenmenge berücksichtigt.

So lässt sich der reine Produkteinsatz transparent ermitteln, ohne mit pauschalen Gewinnversprechen zu arbeiten.

Kann Hot Daiquiri im Durchlauferhitzer erhitzt werden?

Datenblatt zu Hot Daiquiri 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 150 Portionen Heißgetränk

Ja. Nach dem Mischen mit Wasser kann Hot Daiquiri in einem für Punsch geeigneten Heißgetränke-Durchlauferhitzer erhitzt werden.

Sie sind damit nicht auf einen klassischen Punschtopf oder einen einzelnen Heißgetränkebehälter angewiesen. Das Konzentrat lässt sich in ein professionelles Ausschankkonzept mit passender Durchlauferhitzertechnik integrieren.

Entscheidend ist, dass der Punsch vorher vollständig im vorgesehenen Verhältnis angemischt wird. Das unverdünnte Konzentrat gehört nicht direkt in den Getränkedurchlauferhitzer.

Für Befüllung, Betrieb und Reinigung gelten die Vorgaben des jeweiligen Geräteherstellers. EmK unterstützt Sie bei der Auswahl einer passenden Kombination aus Getränk und Ausschanktechnik.

Ebenso für Chocolady und Famosa geeignet

Alternativ zum Getränkedurchlauferhitzer lässt sich der fertig angemischte Hot Daiquiri in Heißgetränkebereitern wie **Chocolady oder Famosa** zubereiten und für den Ausschank bereithalten.

Damit können Sie die Zubereitungsart an Ihren Standort und Ihr Verkaufskonzept anpassen: vom einzelnen Behälter für eine zusätzliche alkoholfreie Sorte bis zur Einbindung in einen größeren Heißgetränkeausschank.

Die Ansatzmenge richtet sich nach dem nutzbaren Fassungsvermögen des jeweiligen Geräts. Auch kleinere Mengen lassen sich anhand des Mischverhältnisses 1:5 einfach vorbereiten.

Ein alkoholfreies Heißgetränk, das auch Erwachsene anspricht

Viele Betreiber kennen diese Situation: Eine Gruppe kommt gemeinsam an den Stand und bestellt heiße Getränke. Eine Person fährt später das Auto oder möchte aus anderen Gründen keinen Alkohol trinken.

Dann ist es hilfreich, mehr anbieten zu können als ein Getränk, das ausschließlich als Kinderpunsch auf der Karte steht.

Hot Daiquiri ist eine eigenständige alkoholfreie Erdbeer-Kreation mit einem Namen, der auch Erwachsene anspricht. Der Gast entscheidet sich nicht gegen das gemeinsame Genusserlebnis, sondern für eine fruchtige Alternative.

Auf der Getränkekarte lässt sich das klar und einladend ausdrücken:

Hot Daiquiri – heißer Erdbeer-Punsch, alkoholfrei

Gleichzeitig kann die alkoholfreie Zubereitung auch Kindern angeboten werden. So erreichen Sie mit einer Getränkebasis unterschiedliche Gästegruppen, ohne für jede Zielgruppe ein separates Konzentrat bevorraten zu müssen.

Mit Rum oder Whisky als zusätzliche Variante für Erwachsene

Hot Daiquiri lässt sich nicht nur alkoholfrei ausschenken. Die Erdbeer-Kreation harmoniert auch mit einem guten Rum oder einem passenden Whisky.

Damit können Sie Ihr Angebot um eine zusätzliche Variante für Erwachsene erweitern, während die Grundrezeptur im Ausschank alkoholfrei bleibt.

Unser Praxistipp: Bereiten Sie den Punsch zunächst ausschließlich mit Wasser zu und geben Sie die gewünschte Spirituose erst portionsweise beim Servieren hinzu. So bleibt die gemeinsame Getränkebasis für Gäste verfügbar, die keinen Alkohol möchten.

Alkoholfreie und alkoholhaltige Bestellungen sollten dabei eindeutig unterschieden werden. Sobald Rum oder Whisky hinzugefügt wird, handelt es sich selbstverständlich nicht mehr um ein alkoholfreies Getränk.

Für die Kalkulation und die Portionsgröße berücksichtigen Sie die zusätzlich eingeschenkte Spirituosenmenge.

Für Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen und Gastronomie

Hot Daiquiri eignet sich für Betriebe, die ihr Heißgetränkeangebot um einen fruchtigen, alkoholfreien Punsch ergänzen möchten.

Auf Weihnachtsmärkten und Winterveranstaltungen bietet er eine Alternative zu klassischen Glühweinangeboten. In der Gastronomie, im Catering oder bei Firmenfeiern lässt sich mit derselben Basis sowohl ein alkoholfreies Getränk als auch eine zusätzliche Variante für Erwachsene anbieten.

Besonders praktisch ist das Konzentrat bei wechselnden Bedarfsmengen: Sie können kleinere Ansätze vorbereiten oder einen vollständigen Kanister zu 30 Litern Punsch verarbeiten. Das Mischverhältnis bleibt dabei unverändert.

Warum Hot Daiquiri bei EmK kaufen?

Hot Daiquiri gehört zu unserer Marke **Tante Käthes Punschfabrik** und wird von EmK entwickelt und hergestellt.

Wir beschäftigen uns nicht nur mit dem Getränk, sondern auch mit den Fragen, die im täglichen Ausschank entstehen: Wie wird richtig gemischt? Welche Menge lässt sich aus einem Kanister herstellen? Welches Gerät passt zum geplanten Einsatz? Und wie lässt sich eine alkoholfreie Basis sinnvoll um weitere Serviervarianten ergänzen?

Bei EmK erhalten Sie das Punschkonzentrat und auf Wunsch die passende Heißgetränketechnik aus einer Hand. Wir beraten Sie zur Zubereitung, zur Geräteauswahl und zur praktischen Umsetzung Ihres Ausschankkonzepts.

Lieferumfang

Geliefert wird **ein Kanister Hot Daiquiri Punschkonzentrat mit 5 Litern Inhalt**.

Das Konzentrat wird vor dem Erhitzen im Verhältnis 1:5 mit Wasser gemischt. Es handelt sich nicht um ein bereits trinkfertig verdünntes Getränk.

Datenblatt zu Hot Daiquiri 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 150 Portionen Heißgetränk

Produktdaten – Hot Daiquiri 5 Liter

Merkmal	Angabe
Produkt	Hot Daiquiri
Marke	Tante Käthes Punschfabrik
Entwicklung und Herstellung	EmK
Artikelnummer	emk00202
EAN	4059333030662
Produktart	Alkoholfreies Punschkonzentrat auf Fruchtsaftbasis
Inhalt	5 Liter
Verpackung	Kanister
Geschmacksrichtung	Erdbeere, fruchtig-frisch und lieblich
Fruchtbasis	Ausgewählte Fruchtsaftkonzentrate, darunter Erdbeersaftkonzentrat
Aromen	Natürliche Aromen; keine künstlichen Aromen
Farbgebung	Durch färbende Lebensmittel; ohne zugesetzte Farbstoffe
Mischverhältnis	1 Teil Konzentrat + 5 Teile Wasser
Ergiebigkeit	30 Liter fertiger Punsch je 5-Liter-Kanister
Portionsausbeute	Rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter
Zubereitung	Als Heißgetränk
Geeignete Ausschanktechnik	Passende Heißgetränke-Durchlauferhitzer sowie Heißgetränkebereiter wie Chocolady und Famosa
Optionale Serviervarianten	Für Erwachsene mit Rum oder Whisky kombinierbar

FAQ – Häufige Fragen zu Hot Daiquiri

Was ist Hot Daiquiri?

Hot Daiquiri ist ein alkoholfreies Erdbeer-Punschkonzentrat von Tante Käthes Punschfabrik. Es wird auf Fruchtsaftbasis hergestellt, im Verhältnis 1:5 mit Wasser gemischt und als Heißgetränk serviert. Ein 5-Liter-Kanister ergibt 30 Liter fertigen Punsch.

Enthält Hot Daiquiri bereits Rum oder anderen Alkohol?

Nein. Das Konzentrat ist alkoholfrei. Auch der ausschließlich mit Wasser zubereitete Punsch bleibt alkoholfrei. Rum oder Whisky werden nur auf Wunsch als zusätzliche Zutat für eine Variante für Erwachsene verwendet.

Ist Hot Daiquiri auch für Kinder geeignet?

Die alkoholfreie Zubereitung mit Wasser kann auch Kindern angeboten werden. Hot Daiquiri ist jedoch nicht ausschließlich als Kinderpunsch gedacht, sondern ebenso als fruchtiges Heißgetränk für Erwachsene, die keinen Alkohol trinken möchten. Varianten mit zugesetzten Spirituosen sind davon klar zu trennen.

Wie viel Wasser kommt zu einem Kanister Hot Daiquiri?

Zu einem Kanister mit 5 Litern Konzentrat kommen 25 Liter Wasser. Das entspricht einem Mischverhältnis von einem Teil Konzentrat zu fünf Teilen Wasser und ergibt insgesamt 30 Liter fertigen Erdbeer-Punsch.

Wie viele Portionen ergeben 5 Liter Hot-Daiquiri-Konzentrat?

Bei der vorgesehenen Mischung entstehen rechnerisch 150 Portionen à 0,2 Liter. Bei einer Portionsgröße von 0,25 Liter sind es 120 Portionen, bei 0,3 Liter entsprechend 100 Portionen. Ausschankverluste sind in diesen Werten nicht enthalten.

Wird Hot Daiquiri mit Fruchtsaftkonzentrat hergestellt?

Ja. Hot Daiquiri wird mit ausgewählten Fruchtsaftkonzentraten hergestellt, darunter Erdbeersaftkonzentrat. Ergänzend werden natürliche Aromen eingesetzt. Es handelt sich damit nicht lediglich um eine aromatisierte Zuckerwasserbasis.

Enthält Hot Daiquiri zugesetzte Farbstoffe oder künstliche Aromen?

Nein. Es werden weder Farbstoffe zugesetzt noch künstliche Aromen eingesetzt. Die Farbe entsteht durch färbende Lebensmittel; für die Aromatisierung werden natürliche Aromen verwendet.

Kann Hot Daiquiri durch einen Heißgetränke-Durchlauferhitzer laufen?

Ja. Der vorher mit Wasser im Verhältnis 1:5 angemischte Punsch kann in einem für solche Getränke geeigneten Durchlauferhitzer erhitzt werden. Das Konzentrat darf dabei nicht unverdünnt eingesetzt werden. Die Bedienungs- und Reinigungshinweise des jeweiligen Geräts sind zu beachten.

Datenblatt zu Hot Daiquiri 5 L - alkoholfreier Punsch

"Tante Käthes Punschfabrik" - Konzentrat für 150 Portionen Heißgetränk

Kann ich Hot Daiquiri in einer Chocolady oder Famosa zubereiten?

Ja. Der fertig mit Wasser angemischte Punsch lässt sich auch in Heißgetränkebereitern wie Chocolady oder Famosa zubereiten. Die vorbereitete Menge muss zum Fassungsvermögen des jeweiligen Geräts passen.

Welcher Alkohol passt zu Hot Daiquiri?

Ein guter Rum oder ein geschmacklich passender Whisky lässt sich mit der Erdbeer-Kreation kombinieren. Für einen flexiblen Ausschank empfiehlt sich die portionsweise Zugabe beim Servieren. So bleibt die Punschbasis im Gerät alkoholfrei.

Welchen Vorteil hat das Konzentrat gegenüber Fertigpunsch?

Der wesentliche praktische Vorteil liegt im geringeren Vorratsvolumen vor dem Anmischen. Für 30 Liter fertigen Punsch lagern Sie lediglich 5 Liter Konzentrat und geben 25 Liter Wasser erst bei der Zubereitung hinzu. Das ist besonders bei begrenztem Lagerraum und auf kleinen Verkaufsständen hilfreich.

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm
Hersteller:	EmK Food-Produkte
Geschmacksfinder:	Erdbeere, eher verführerisch süß
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, Hergestellt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar
Farbe:	Rot
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Heißgetränke
Inhalt (Volumen)	5 Liter
Inhalt (Gewicht)	6.3 kg
Gewicht	7.5 kg

Zum Artikel: emk00202