

PRESSE-INFORMATION

Rezept: Limetten-Holunder-Ingwer-Limonade mit Darbo Holunderblüten Sirup



Zutaten für 1 Glas:
Saft von 1 Limette
15 g Ingwerknolle
1 Stiel Minze
2 cl Darbo Holunderblüten Sirup
250 ml Mineralwasser
Eiswürfel

Zubereitung:
1. Limettensaft in ein Glas gießen.
Ingwer schälen und fein reiben.
Minze waschen, trocken schütteln
und Blättchen vom Stiel zupfen.

Ingwer, Darbo Holunderblüten
Sirup und Minze mit ins Glas geben
und mit Mineralwasser und
Eiswürfeln auffüllen.

Zubereitungszeit ca. 5 Minuten. Glas ca. 40 kJ, 10 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 1 g

Fotovermerk: "Darbo" by Food & Foto, Hamburg

Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit über 130 Jahren und ist noch heute ein Familienbetrieb. Das Erfolgsgeheimnis liegt damals wie heute in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Frucht-Gelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Produkte von Darbo werden in Deutschland exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im gut sortierten Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und in Feinkostgeschäften erhältlich.



Kompetenz, die sich auszahlt.

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 9681247 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden?

Im neuen 4PR Consulting Newsroom finden Sie Presstexte, Rezepte und druckfähiges Bildmaterial unserer Kunden – und das rund um die Uhr. Sie erreichen den 4PR Newsroom unter <http://newsroom.4prconsulting.de>.