

## COCKTAIL-ZUTATEN

ANGOSTURA Aromatic Bitters = Der aromatische Bitter wird aus über 40 Kräuterextrakten gebraut. Angostura wird zum Aromatisieren von Cocktails verwendet.

BITTER LEMON = Bitter Lemon ist eine chininhaltige Limonade.

BITTERS = Neben Angostura gibt es noch eine Vielzahl anderer Bitters und Bitterliköre. Dazu zählen u.a. Campari und der Underberg. Auch diese Bitters werden aus Kräutern und Rinden hergestellt.

COCONUT CREAM = Coconut Cream wird aus Zucker, Kokosnuß und Wasser hergestellt und gibt besonders vielen antialkoholischen Getränken einen besonderen Geschmack. Aber auch an der Pina Colada darf Coconut Cream nicht fehlen.

COLA = Cola ist eine koffeinhaltige braune Limonade, mit Kohlensäure versehen.

GINGER ALE = Ginger Ale ist ein Getränk mit Ingwerzusatz und Kohlensäure.

GRENADINE = Grenadine ist ein aus roten Granatapfeln und Zucker hergestellter Sirup, der vielen Cocktails ein süßlichere Note verleiht.

KIRSCHWASSER = Ein aus verschiedenen Kirscharten hergestellter Edelbranntwein.

LIMETTEN (LIME) = Limetten zählen zur Zitronenfamilie. Sie sind klein, grün und nicht ganz so sauer wie Zitronen.

ORANGE BITTER = Ein Bitterdestillat aus Pomeranzenschalen und Orangen. Es wird zum Aromatisieren von Cocktails verwendet.

SANGRITA = Mexikanisches Getränk, das aus Tomaten Orangensaft und Chili hergestellt wird. Sangrita ist alkoholfrei.

TABASCO = Pfeffersauce, aus ausgesuchten, roten Pfefferschoten, mit einem würzigen Aroma.

TONIC WATER = Tonic Water ist ein chininhaltiges, etwas bitteres Wasser.

