

Thema: Pago, Eckes-Granini

URL: https://www.prost-magazin.at/index.php?option=com_...

02 12 2020

Letztes Update Mi, 02 Dez 2020 10am



SUCHE



NACHRICHTEN

AUSGABEN

MEDIADATEN

PROST-TV

GRATIS-ABO

GASTRO-EVENTS

GASTRO-JOBS

Manche mögen's heiß: Mit Pago wärmende Winter-Cocktails genießen

Details Kategorie: [Getränke](#) Veröffentlicht am Mittwoch, 02. Dezember 2020 10:12



© Eckes-Granini Austria

Wenn es draußen kälter wird und die Abende wieder länger werden, möchte man sich am liebsten mit einer kuscheligen Decke die Hände am Kaminfeuer wärmen. Wer keinen Kamin hat, kann sich wohlige Wärme trotzdem nach Hause holen: Die heißen Winterdrinks der österreichischen Fruchtsaftmarke Pago passen hervorragend zur kalten Jahreszeit und bieten wohligen Genuss für die ganze Familie – mit oder ohne Alkohol.

Da wird einem warm um's Herz: Fruchtig-heiße Kreationen aus dem Hause Pago bringen köstlichen Wintergenuss nach Hause – und dank inspirierender Cocktailrezepte mit der neuen Limited Edition Drachenfrucht-Pink Guave auch ins Lieblingslokal. Pago Zwetschke, Erdbeere, Birne oder

Marille – verfeinert mit Zimt, Gewürznelken oder Äpfeln werden daraus Winterträume für den Gaumen, die der Kälte garantiert den Garaus machen.

Pago-Klassiker neu interpretiert

Die klassischen Pago-Fruchtsaftsorten sind nicht nur ideal für erfrischende Sommerdrinks, sondern machen sich auch hervorragend als warme Winter-Cocktails für große und kleine Genießer. Pur oder mit beliebten Weihnachtsgewürzen wie Zimt oder Gewürznelken – die köstlichen Fruchtsäfte lassen sich einfach erwärmen und werden im Handumdrehen zu einem ausgefallenen Wintergetränk – mit oder ohne Schuss. Während das fruchtig-süße Pago Erdbeer am besten heiß und pur genossen wird, verleiht das samtig-aromatische Pago Birne mit Rum, Zimt und Mandeln das richtige Feuer für kalte Wintertage. Der vollmundig-süße Fruchtsaft von Pago Zwetschke liefert heiß serviert und mit einem Schuss Rum ganz neue Genussmomente und sieht mit Schlagobers verfeinert richtig festlich aus. Auch der beliebte Fruchtsaft-Klassiker Pago Marille bringt mit Früchtetee, Zimtstange und auf Wunsch mit Rum die Wangen zum Glühen.

Wer exotischere Winter-Cocktails bevorzugt, kann in heimischen Cafés und Lokalen die neue, innovative Limited Edition Drachenfrucht-Pink Guave genießen. Auch aus diesem trendigen Frucht-Duo lassen sich mit Weißwein, Orangensaft und Zimtstangen außergewöhnliche Winter-Drinks zaubern, die nicht nur den Gaumen mit süß-säuerlichen Geschmacksnoten verzaubern, sondern dank der pinken Farbe auch ein wahrer Augenschmaus sind.

Für die Wintercocktails 2020 liefert Pago viele inspirierende Rezeptideen.

Rezeptideen:

Heiße Erdbeere

- 0,2l Pago Erdbeere

Pago Erdbeere auf mittlerer Hitze erwärmen und in schöne Gläser abfüllen.

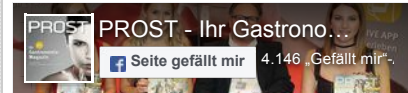
Glühende Marille

- 0,2l Pago Marille
- 10 cl gelber Früchtetee (z.B. Pfirsich-Maracuja)
- 4 cl Inländerrum (optional)
- 1 Schuss frisch gepresster Orangensaft
- 1 Zimtstange
- Orangenscheiben

Früchtetee zubereiten. Mit Pago Marille und Zimtstange in einem Topf erwärmen. Mit Rum, Spritzer O-Saft und Orangenscheiben in einer schönen Tasse servieren. Für eine alkoholfreie Variante Rum durch mehr Früchtetee ersetzen.

Weißer Drache

- 0,2l Pago Drachenfrucht-Pink Guave
- 10 cl Weißwein
- 1 Schuss frisch gepresster Orangensaft



APA OTS NEWS

- [Genuss Guide 2021 mit Gast-Bundesland Vorarlberg sowie Schwerpunktthema Backwaren und Mehlspeisen](#)
- [Das CARE-Nahrungspaket: Eine Weihnachtsspende, die Leben rettet](#)
- [6 Tipps zur Stärkung des Immunsystems](#)
- [Auf Kurs: Battista Hypercar Absolviert Highspeed-Testprogramm in Nordö](#)
- [INC-Online-Konferenz bringt über 1350 Teilnehmer aus 85 Ländern der Nuss- und Trockenfruchtindustrie zusammen](#)
- [Hagelversicherung: Beim Flächenverbrauch ist keine Besserung eingetreten](#)
- [#positivarbeiten bei Almdudler: Respekt & Selbstverständlichkeit gegenüber HIV-positiven Menschen am Arbeitsplatz](#)
- [Gemeinsam für den Schutz der österreichischen Kalkalpen](#)
- [Lockdown und Steuerbefreiung beflügeln bauernladen.at](#)

GANZ NEU

- [Manche mögen's heiß: Mit Pago wärmende Winter-Cocktails genießen](#)
- [Die Igeho findet vom 20. bis 24. November 2021 in der Messe Basel statt](#)
- [10 Millionen verkaufte Dosen: RICH Prosecco greift wieder an](#)
- [#positivarbeiten bei Almdudler: Respekt & Selbstverständlichkeit gegenüber HIV-positiven Menschen am Arbeitsplatz](#)
- [Österreichs Biertrinker sind Genießer](#)

ÖAK GEPRÜFT



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Pago, Eckes-Granini

URL: [https://www.prost-magazin.at/index.php?option=com_ ...](https://www.prost-magazin.at/index.php?option=com_...)

- 2-3 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- Orangenscheiben

Alle Zutaten außer Orangenscheiben in einem Topf erwärmen. In eine schöne Tasse füllen und mit Orangenscheiben garnieren. Gewürznelken entfernen.

Heat of the Dragon

- 0,2l Pago Drachenfrucht-Pink Guave
- 4 cl Inländerrum (optional)
- 1/4 Apfel
- 1 Zimtstange
- 1 Schuss frisch gepresster Orangensaft

Drachenfrucht und Zimtstange langsam erhitzen. Rum und kleingeschnittenen Apfel in Tasse geben, ein paar Minuten stehen lassen. mit heißer Drachenfrucht übergießen. Nach Belieben 1 Schuss frischer O-Saft hinzufügen. Für die alkoholfreie Variante "Baby Dragon" statt Rum mehr Orangensaft verwenden.

Feurige Pago Birne

- 1 Pago Birne
- 2 cl Rum
- Zimt
- Mandeln

Pago Birne auf mittlerer Hitze erwärmen. Einen Schuss Rum sowie Zimt und Mandeln zufügen. Gut umrühren und in schönen Gläsern anrichten.

Schwarzwälder Wintertraum

- 1 Flasche Pago Kirsche
- Weichseln
- Schlagobers
- Schokoladenstreusel

Pago Kirsche und Weichseln auf mittlerer Hitze erwärmen und in schöne Gläser abfüllen. Mit einer Schlagobershaube und Schokostreusel anrichten.

Heiße Pago-Zwetschke mit Schuss

- 0,2l Pago Zwetschke
- 2 cl Rum

Pago Zwetschke bei mittlerer Hitze erwärmen, einen Schuss Rum zufügen und in schöne Gläser füllen. Mit einer Schlagobershaube und einer Pflaumen- oder Zwetschkenspalte dekorieren und genießen.

www.pago.at