

MINZ MINZ!

Der neue Pfefferminzsirup von Darbo in der 500 ml-Flasche war schon überfällig. Freude kommt auf, wenn man an die neuen Möglichkeiten denkt die Darbo mit dem neuen Sirup bietet – Einfach mit oder ohne Alkohol gemixt. ● *Text: Peter Eder*

Der Neue von Darbo macht den Eindruck als hätte es ihn immer schon gegeben. In bewährter hoher Qualität kommt der Kräutersirup, in eleganter Halbliterflasche, in die Regale. Seine Lebendigkeit und seine erfrischende Würze überzeugen sofort. Der Pfefferminzsirup erweitert das Darbo-Sirup Angebot mit Minz-Geschmack.

Das ganze Jahr – auch wenn nicht jeder die Pfefferminz-Pflanze in freier Natur erkennen würde – den typisch frisch-würzigen Minzduft hat man gespeichert. Sofort erkennt man das Menthol-Aroma und sofort fühlt man sich wohl. Darbo hat also nicht nur einen Geschmack eingefangen, sondern auch ein angenehmes Gefühl – ganz egal, ob im Sommer oder im Winter genossen.

Angenehm erfrischend

Der Sirup weckt die Lebensgeister mit oder ohne Alkohol versetzt – alles ist möglich. Ein Darbo Rezeptvorschlag überzeugt auf Anhieb – der alkoholfreie „Mint Tonic“ hat das Zeug zum Sommerhit zu werden. ● www.darbo.at

MINT TONIC

3 cl Darbo Pfefferminz Sirup
1 halbe Zitrone, 1 Teelöffel Zucker
125 ml Tonic Water, 5 cl Soda, frische Minze
Limettenscheibe zum Garnieren, Eiswürfel

Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft in ein Glas geben. Den Zucker im Zitronensaft auflösen.

Darbo Pfefferminz Sirup, Tonic Water und die Minzblätter dazugeben und kurz umrühren. Das Glas mit Soda auffüllen und nach Belieben noch ein paar Limettenscheiben und Eiswürfel in den Drink geben.

