

PURE & POUR

= 100 % SELEKTION,

denn wir verwenden für unsere Produkte nur auserlesenes, sonnengereiftes frisches Obst.

PURE

= 100 % QUALITÄT,

denn wir legen Wert auf exzellente Rohwaren, ultra-clean-Abfüllung und spezielles Schockfrostern im TK-Umkarton zur Gewährleistung maximaler Produktsicherheit.

= 100 % NATÜRLICHKEIT,

denn wir verzichten komplett auf Aromen, Farbstoffe, Verdickungs- und Konservierungsstoffe.

= 100 % GESCHMACK,

denn wir überzeugen mit intensiver und authentischer Fruchtfrische und homogener Konsistenz.



= 100 % KOMPETENZ,

denn unsere Fruchtpürees wurden zusammen mit dem preisgekrönten Barmanager Stephan Hinz entwickelt.



Stephan Hinz

= 100 % BAR,

denn Geschmack, Farbe und Textur sind genau auf die Bedürfnisse des Bartenders abgestimmt.

= 100 % TEMPO,

denn die praktische Pouring-Bottle erlaubt schnelles und sauberes Arbeiten ganz ohne Umfüllen.

= 100 % KOMFORT,

denn die mitgelieferte, wiederverschließbare Pouring-Cap ermöglicht eine perfekte Dosierung.



Die ELKA-FRISCHE GmbH steht für...

- erstklassiges Know-how im Bereich gekühlte Fruchtsäfte,
- einen direkten, persönlichen Kontakt zum Gastronom,
- ein flächendeckendes nationales TK-Distributionsnetz.



DÜRFEN WIR VORSTELLEN? IHRE NEUEN STAMMGÄSTE:



elka PURE & POUR Fruchtpüree Mango 1 L

- 100% Mangopüree
- Intensiver Geschmack – typische Farbe – cremige Konsistenz



elka PURE & POUR Fruchtpüree Passionsfrucht 1 L

- 80% Passionsfruchtpüree, 20% Zucker
- Ausgewogener Geschmack aufgrund des Zuckeranteils – leuchtende Farbe – glatte Konsistenz



elka PURE & POUR Fruchtpüree Pfirsich 1 L

- 95% Pfirsichpüree, 5% Zucker
- Charakteristischer Geschmack des Pfirsich – authentische Farbe – homogene Konsistenz



elka PURE & POUR Fruchtpüree Erdbeere 1 L

- 90% Erdbeerpüree, 10% Zucker
- Voll-aromatischer Geschmack – natürliche Farbe – sämige Konsistenz



elka PURE & POUR Fruchtpüree Himbeere 1 L

- 85% Himbeerpüree, 15% Zucker
- Ausgeprägter Geschmack – intensive Farbe – sämige Konsistenz

SO FUNKTIONIERT ES:

- Bei -18°C mindestens 12 Monate nach Anlieferung haltbar
- Nach dem Auftauen bei max. +7°C aufzubewahren
- Um optimale Qualität zu gewährleisten, das Produkt in der Originalverpackung gekühlt bei max. +7°C 12-48 Stunden auftauen. Bei Bedarf im Wasserbad bei geringer Temperatur auftauen
- Pouring-Cap unter heißem Wasser abspülen und erst nach dem Auftauen auf die Flasche drehen
- Leichte Lagerung in der formstabilen, standfesten elka PURE & POUR-Verpackung
- Produktion zertifiziert (BRC Grade A) und gemäß HACCP-Vorschriften

KONTAKTIEREN SIE UNS!

ELKA-FRISCHE GmbH ■ Marie-Bernays-Ring 1 ■ 41199 Mönchengladbach
fon: +49 2166 14638-0 ■ fax: +49 2166 14638-29
mail: service@pureandpour.de ■ web: pureandpour.de

elka
PP
PURE & POUR

- **NATÜRLICHE FRUCHTIGKEIT**
für Cocktails, Shots und mehr
- **DIE RICHTIGE BASIS**
für hausgemachte Limonaden, Smoothies & Co
- **VOLLES AROMA**
für Shakes, Lassis und andere Milchgetränke
- **SIMPEL, ABER EINDRUCKSVOLL:**
PURE & POUR einfach mit Schaumwein aufgießen



MACHEN SIE ES SICH LEICHT!

Nutzen Sie die Vorteile von elka PURE & POUR, denn sie überzeugen auch im direkten Vergleich zu selbstgemachten Fruchtpürees:

SELBST HERGESTELLTE FRUCHTPÜREES	ELKA PURE & POUR
<ul style="list-style-type: none"> ☹ Saisonale, qualitative und preisliche Schwankungen 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Ganzjährige Verfügbarkeit, konstante Qualität, volle Kostenkontrolle
<ul style="list-style-type: none"> ☹ Großer zeitlicher Zubereitungsaufwand 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Gebrauchsfertiges Produkt
<ul style="list-style-type: none"> ☹ Geringe Haltbarkeit 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Feste garantierte Haltbarkeit

UNSER TIPP: elka PURE & POUR Fruchtpürees eignen sich auch hervorragend für feine Desserts, Kuchen, Torten & Co. **PROBIEREN SIE ES AUS!**

BARTENDER'S CHOICE empfohlen von Cocktailkunst

MANGO-PUNCH

- 40 ml PURE & POUR Mango
- 50 ml kräftiger Rum
- 20 ml Limettensaft
- 10 ml Zuckersirup
- Ginger Beer (ersatzweise Ginger Ale)



Alle Zutaten außer Ginger Beer in den Shaker geben und schütteln. In ein Longdrinkglas auf Eis abseihen und mit Ginger Beer auffüllen.

PASSIONSFRUCHT-MOJITO

- 40 ml PURE & POUR Passionsfrucht
- 50 ml Rum
- 10 ml Limettensaft
- 15 ml Zuckersirup
- 10 Blätter Minze
- Sodawasser



Minze in ein Longdrinkglas geben und muddeln. Alle Zutaten außer Soda dazugeben und mit Eiswürfeln gut verrühren. Mit Soda auffüllen und mit einer Minzspitze garnieren.

PFIRSICH-BELLINI

- 30 ml PURE & POUR Pfirsich
- Champagner oder Sekt
- 1 Zweig Thymian



Das PURE & POUR Pfirsichpüree in ein vorgekühltes Schaumweinglas geben und mit Champagner oder Sekt auffüllen. Kurz umrühren und mit einem Thymianzweig garnieren.

ERDBEER-SMASH

- 20 ml PURE & POUR Erdbeere
- 50 ml Wodka
- 20 ml Limettensaft
- 15 ml Zuckersirup
- 10 Blätter Minze



Minze muddeln, mit den anderen Zutaten in den Shaker geben und schütteln. Doppelt in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit einer Minzspitze garnieren.

HIMBEER-FIZZ

- 30 ml PURE & POUR Himbeere
- 50 ml Gin
- 20 ml Zitronensaft
- 10 ml Zuckersirup
- Ginger Beer (ersatzweise Ginger Ale)



Alle Zutaten außer Ginger Beer in den Shaker geben und schütteln. In ein Longdrinkglas auf Eis abseihen und mit Ginger Beer auffüllen.

! Hier finden Sie **NOCH MEHR IDEEN UND INFORMATIONEN** zu unseren elka PURE & POUR Fruchtpürees:

