

in Kooperation mit:



„ Denn **REGIONALITÄT**
...wird bei uns großgeschrieben!

Homemade Limonade

In der **Beerenobstgemeinschaft Rhön/Vogelsberg** haben sich acht Landwirte rund um Fulda zusammengeschlossen, die gemeinsam mit viel Herzblut Johannisbeeren, Holunder und Aronia anbauen. Vier der Betriebe arbeiten dabei nach biologischen Kriterien. Die Früchte werden dann in der regionalen Kelterei Elm und in anderen Manufakturen zu verschiedenen Getränken weiterverarbeitet, die alle eines gemeinsam haben: Echte Früchte mit echtem Geschmack und davon reichlich, so dass wir auf Aromen und künstliche Zusatzstoffe verzichten können.

Unser Rezept-Tipp:

Jeweils 1 Teil Sirup mit 6 Teilen spritzigem Wasser mischen.
Eine Flasche Sirup ergibt somit 3,5 Liter hausgemachte Limonade



Unsere Sirup-Sorten:



- 1 Bio-Holunderblütensirup**
Garnier-Tipp: mit Limette und Minze
(Art.-Nr. 4587)
- 2 Bio-Johannisbeersirup**
Garnier-Tipp: mit Rosmarin und Zitrone
(Art.-Nr. 4589)
- 3 Bio-Ingwer-Zitrone-Holunderblütensirup**
Garnier-Tipp: dekoriert mit Zitronenscheiben
(Art.-Nr. 4594)
- 4 Bio-Beerenfruchtsirup**
Garnier-Tipp: kombiniert mit (TK-)Waldfrüchten
(Art.-Nr. 4593)
- 5 Bio-Holunderbeersirup**
Garnier-Tipp: kombiniert mit Zitrone und Apfel
(Art.-Nr. 4588)
- 6 Zubehör: Getränkespender, 7 Liter**
Modell: Old Fashioned
(Art.-Nr. 74359)

Auch portionsweise einfach herzustellen, da auch für Ausgießer geeignet.



Kalkulations-Beispiel

	pro 3,5 L	pro 1 L	pro 0,4 L
Sirup:	4,49 €	1,28 €	0,51 €
Wasser:	1,20 €	0,34 €	0,14 €
Garnitur:	0,95 €	0,27 €	0,11 €
Kosten:	6,64 €	1,89 €	0,76 €
Umsatz:	34,13 €	9,75 €	3,90 €
Ertrag:	27,49 €	7,86 €	3,14 €

Aufschlag: 413,16 %