

Mit ausgewählten Feinkostprodukten der Marke „DJAMELA“ bringt der Länderspezialist RILA Feinkost-Importe karibisches Flair authentisch nach Deutschland.

Cocktails sind mit dem karibischen Lebensgefühl und der Esskultur untrennbar verbunden. Hier lebt sie auf, die „Leichtigkeit des Seins“.

DJAMELA Caribbean Dream Fruchtprärees

Die natürliche Zutat für kreative Caribbean Drinks oder Fancy-Cocktails mit und ohne Alkohol. In den fruchtigen Sorten Papaya Pineapple, Piña Colada, Peach Banana, Passionfruit Banana und Strawberry Banana.



Mit hohem Fruchtanteil

Nur mit natürlichen Aromen sowie Limettensaft oder Zimt abgeschmeckt.

Ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe. Im 500ml Twist-off Glas mit großer Öffnung zum einfachen Portionieren.

Für die Zubereitung im Blender, Shaker oder built auf crushed ice.

TIPP:

Für das individuelle Pre-Mix in der Store & Pour-Flasche DJAMELA Caribbean Dream Fruchtprärees mit passenden Säften kombinieren und einfach dosieren.



Weitere DJAMELA Produkte für noch mehr Mix-Ideen:

Djameila Creola de Coco mit einzigartigem 90 % Kokosnussfruchtfleisch.

Djameila Palm Syrup und Djameila Cane Sugar für intensive und runde Süßung.

Djameila Angostura Bitter für den „dash“ im Drink.



RILA Feinkost-Importe GmbH & Co. KG
Hinterm Teich 5 • D-32351 Stemwede-Levern
Tel +49 (0) 5745 945-0 • Fax +49 (0) 5745 945-139
e-mail: info@rila.de • www.djameila.rila.de

Art. Nr. 4013200799953 • 1. Auflage



Puerto Piña

(Rezept für 1 Drink)



Technik: E-Mixer

Eis: crushed ice

Glas: Hurrigan

Deko: Ananaskeil,
Ananasblatt, Kirsche
(Ananas Flag)

Mix-Zutaten:

8 cl Djamelà Piña Colada, 3 cl Djamelà Palm Syrup,
6 cl Djamelà Creola de Coco, 3 cl white Puerto Rum,
3 cl dark Puerto Rum, 4 cl Ananassaft (ungesüßt)

Papaya T-Punch

(Rezept für 1 Drink)



Technik: built

Eis: crushed ice

Glas: Beverage
(35 cl - 40 cl)

Deko: Erdbeere
Minzeblatt

Mix-Zutaten:

1 Limette geachtelt, 6 cl Martinique Rhum,
1 cl Djamelà Palm Syrup, 8 cl Djamelà Papaya Pineapple,
ca. 6-8 cl Sodawasser (fill & stir)

Thaicai

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: 2/3 crushed ice

Glas: Caipirinha

Deko: Lemongras
Minzeblatt
Trinkhalm

Mix-Zutaten:

1 Stange Lemongras in 1-2 cm langen Abschnitten,
2 BL Djamelà Palm Syrup, 5-6 cl Arrak,
4 EL Djamelà Papaya Pineapple, 2 cl Zitronensaft

Jamaica Lover

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: 3/4 Eiswürfel

Glas: Longdrink
(35 cl - 40 cl)

Deko: Banane
Ananas
Cocktailkirsche

Mix-Zutaten:

2 cl Jamaica Rum, 2 cl Curaçao Triple Sec.,
3 EL Djamelà Peach Banana, 1,5 cl Zitronensaft,
Orangensaft (frisch) zum Auffüllen

Djamela Island

(alkoholfrei)
(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: 3/4 Eiswürfel

Glas: Longdrink
(35 cl - 40 cl)

Deko: Ananas
Melone
Physalis

Mix-Zutaten:

4 EL Djamelà Passionsfruit Banana,
1,5 cl Zitronensaft, 1,5 cl Grenadine,
Ananassaft (ungesüßt) zum Auffüllen

Strawberry Spring

(alkoholfrei)
(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: crushed ice

Glas: Squall

Deko: Banane-Erd-
beer-Spieß
Minzeblatt

Mix-Zutaten:

6 cl Djamelà Strawberry Banana, 1 cl Vanillesirup,
4 cl Orangensaft (frisch), 2 cl Limettensaft,
10 cl Milch