

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 Fruchtpürees

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



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 Fruchtpürees mit passenden Säften kombinieren und einfach dosieren.

Typisch für Südamerika:

Don Enrico Pisco silver Especial 35 % VOL.

Pisco ist das Nationalgetränk im westlichen Südamerika, vornehmlich in Peru und Chile. Man trinkt ihn pur nach dem Essen, oder als Longdrink in verschiedenen Variationen.



Don Enrico Pisco silver wird aus der Traubensorte „Moscatel de Alejandria“, der typischen Rebsorte für diese charakteristische Branntwein-Spezialität, gebrannt. Diese besonders aromatischen Trauben werden zu Wein vergoren, zu Pisco gebrannt und dann gelagert. Für die Herstellung gelten strenge gesetzliche Regeln.

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.djameला.rila.de

Art. Nr. 4013200750060 • 1.Auflage



Happy Goucho (Argentinien)

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: Cubes

Glas: Squall/Hurricane

Deko: blaue Weintrauben,
Minzestengel

Mix-Zutaten:

6 cl DON ENRICO Pisco silver, 1 cl Limettensaft (frisch),
1 cl Cointreau, 6 cl Guavensaft,
6 cl DJAMELA Papaya Pineapple

Elixir (Guyana)

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Blender

Eis: Cubes

Glas: Squall

Deko: Bananenscheibe
Spirale aus
Limettenschale

Mix-Zutaten:

6 cl DON ENRICO Pisco silver,
5 cl DJAMELA Passionfruit Banana,
2 cl Zitronensaft (frisch), 5 cl Cranberrysaft, 5 cl Mangonektar

Macca Piccu (Columbien)

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: Cubes

Glas: Collins/
Longdrink

Deko: 1 Erdbeere
mit Minzeblatt

Mix-Zutaten:

4 cl DON ENRICO Pisco silver,
10 cl Orangensaft, 1 cl Grenadine,
1 cl Minzelikör weiß

Oasis (Paraguay)

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: Cubes

Glas: Squall

Deko: Orangenscheibe
Minzezweig

Mix-Zutaten:

4 cl DON ENRICO Pisco silver, 2 cl Minzelikör grün,
10 cl DJAMELA Peach Banana, 2 cl Zitronensaft (frisch),
6 cl Orangensaft

Piscokiri de Frutas (Chile)

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Shaker

Eis: crushed ice

Glas: Squall

Deko: Fruchtstücke
am Spieß

Mix-Zutaten:

6 cl DON ENRICO Pisco silver,
2 cl DJAMELA Palm Syrup, 2 cl Zitronensaft (frisch),
8 cl DJAMELA Papaya Pineapple

Pusser's (Feuerland)

(Rezept für 1 Drink)



Technik: Mixer

Eis: crushed ice

Glas: großes Ballonglas

Deko: Erdbeere
Minze
Zitronenspirale

Mix-Zutaten:

6 cl Pusser's Navy Rum,
2 cl DJAMELA Palm Syrup, 2 cl Limettensaft (frisch),
8 cl DJAMELA Strawberry Banana