

return of the **SLUSHEE**



WHAT THE SLUSH

FRUIT.
FROZEN.
FRESHNESS.

Zurück in den Gläsern dieser Welt, als Held in neuem Gewand. Slushee ist Frucht, Süße und Säure, hochwertige Spirituose und einzigartig erfrischende Eiskonsistenz.

Stichwort: hochwertig.

Vorbei sind die Zeiten der süß-klebrigen Kirmesdrinks, stattdessen sind es die kreativen Interpretationen großer Cocktailklassiker wie Daiquiri, Espresso Martini oder Cuba Libre, zubereitet mit den frischesten Zutaten, die auf unkompliziertes Daydrinking in diesem Sommer einstimmen. Doch Geschmack ist das eine, Handling und Profitabilität das andere.

Drei Gründe für Slushees:

#1

PROFITABILITÄT

Simples Prebatchen, geringer Wareneinsatz und eine sehr schnelle Ausgabe der einzelnen Drinks machen Slushees zu einer hochprofitablen Getränkekategorie.

#2

HANDLING

Die Liquids für Slushees lassen sich perfekt vorbereiten und lagern und erfordern kein besonderes Know-how beim Servieren.

#3

TAKE-AWAY-TREND

Slushees sind ideal für das Take-away-Geschäft und bieten in diesem Jahr die perfekte Entlastung gastronomischer Innenräume.



HOW TO SLUSH

#1

AUFBAU

Nach dem korrekten Zusammensetzen aller Einzelteile kann es losgehen. Bitte beachte, dass der Container mit den Halterungen an der Unterseite immer komplett eingerastet ist und die Kontakte des Deckels für das Licht präzise schließen müssen.

Die Maschine muss zur reibungslosen Entlüftung immer genug Abstand zu Wänden haben (mind. 5–10 cm).

HOW TO SLUSH

#2

BEFÜLLEN

Die Maschine sollte ca. drei Stunden vor Verkaufsbeginn befüllt werden.

Achtung! Den Prebatch immer außerhalb der Maschine mixen und erst dann in die Container füllen.

Das Standard-Verhältnis eines Slushees lässt sich geschmacklich etwa wie folgt definieren: Spirituose + Süße + Säure. Gefiltertes Wasser und Filler werden zusätzlich zum Ausbalancieren eingesetzt. Unsere Rezepturen ergeben 10 Liter Prebatch und basieren in der Regel auf folgender Zusammensetzung:

250 cl Spirituose

200 cl Säure

150 cl Süße

+

150 cl gefiltertes Wasser

250 cl Filler

RICHTIGE EINSTELLUNG

Bei moderaten bis warmen Außen- oder Raumtemperaturen sollte die sogenannte Granita-Einstellung auf ca. 10 Uhr stehen.

Achtung! Wenn der Schalter auf FRIEREN steht und die gewünschte Konsistenz erreicht wurde, auf KÜHLEN umstellen.

Tipp:

Regelmäßiges Abzapfen und Wiederbefüllen der Kammer mit der gekühlten Flüssigkeit beschleunigt den Prozess.

ENTLEEREN & REINIGEN

1. Lauwarmes Wasser einfüllen und gründlich ausspülen. Dabei kein Spülmittel verwenden.
2. Behälter und Zapfhahn vorsichtig demontieren. Beides im Spülbecken gründlich reinigen und abtrocknen.
3. Spindel, Auffangbehälter, Gummis und Frostereinheit gründlich reinigen.
4. Alle Bestandteile gründlich abtrocknen.
5. Reibungsteile einfetten.
6. Maschine in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen und bis zum nächsten Einsatz Kammer oben geöffnet lassen.

DRINKS

BACARDÍ COLA SLUSH



DRINKS

BACARDÍ COLA SLUSH

DER CHARAKTER

Rum und Cola, Süße und Säure – was als Freiheitsbewegung startete, ist heute einer der größten Drinkklassiker der Welt.

DIE REZEPTUR

250 cl BACARDI AÑEJO CUATRO
200 cl frischer Limettensaft
150 cl gefiltertes Wasser
150 cl Zuckersirup
250 cl Coca-Cola

Den Drink mit einer Limettenspalte garnieren.



BACARDÍ.

DRINKS

MARTINI FIERO SLUSH



DRINKS

MARTINI FIERO SLUSH

DER CHARAKTER

Was war zuerst da, MARTINI oder APERITIVO?

Egal, denn viel mehr Italien passt bei dieser Slushee-Interpretation eh nicht mehr ins Glas: Saluti!

DIE REZEPTUR

250 cl MARTINI FIERO

200 cl frischer Zitronensaft

150 cl gefiltertes Wasser

150 cl Zuckersirup

250 cl Tonic Water

Den Drink mit einer getrockneten Grapefruitspalte garnieren.



DRINKS

BOMBAY BRAMBLE LEMONADE



DRINKS

BOMBAY BRAMBLE LEMONADE

DER CHARAKTER

Simpel und dennoch ausdrucksstark:
Das kräftige Aroma dunkelroter
Beeren, vereint mit der Spritzigkeit
reifer Limetten – easy as 1, 2, 3.

DIE REZEPTUR

250 cl BOMBAY BRAMBLE
200 cl frischer Limettensaft
150 cl gefiltertes Wasser
150 cl Zuckersirup
250 cl naturtrübe Limonade

Den Drink mit einer Zitronenzeste
garnieren.

**BOMBAY
BRAMBLE**

DRINKS

PATRÓN PALOMA SLUSHEE



DRINKS

PATRÓN PALOMA SLUSHEE

DER CHARAKTER

Die Paloma steht für charakteristisches Agavenaroma mit Grapefruitsaft – die sogenannte Lazy Man's Margarita ist der perfekte Durstlöcher für heiße Sommer.

DIE REZEPTUR

250 cl PATRÓN SILVER

200 cl frischer Limettensaft

150 cl gefiltertes Wasser

150 cl Zuckersirup

250 cl Pink-Grapefruit-Limonade oder -Saft

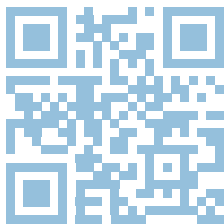
Den Drink mit einer Grapefruitspalte garnieren.

TEQUILA
PATRÓN



READY TO SLUSH?

Weitere Informationen rund um RETURN OF THE SLUSHEE, unsere How-to-Videos und jede Menge Rezepte findest du hier:



FRUIT.
FROZEN.
FRESHNESS.



BACARDI GMBH

CHEERS!



Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.
BACARDÍ, ITS TRADE DRESS AND THE BAT DEVICE ARE TRADEMARKS
OF BACARDI & COMPANY LIMITED.