

VITALINHA

1 kleingeschnittene Limette
2 EL Rohrohrzucker
25 ml EMIKO® Vital
Crushed Ice
100 ml Tonic Water

Die kleingeschnittene Limette in ein Longdrinkglas geben.

Den Rohrohrzucker hinzufügen und Limettenstücke sowie Zucker mit einem Stößel leicht andrücken, sodass der Saft austritt.

25 ml EMIKO® Vital dazugeben und kurz umrühren.

Das Glas mit Crushed Ice auffüllen.

Mit 100 ml Tonic Water aufgießen.

Vorsichtig umrühren und nach Wunsch mit einer Limettenscheibe garnieren.



WINTER-COCKTAILS BY

EMIKO 

Vital

VITALITO

1 Limette
1 EL Rohrohrzucker
25 ml EMIKO® Vital
Crushed Ice
Frischer Minzzweig
100 ml Ginger Ale

Die Limette achtern und in ein geeignetes Gefäß geben.

Den Rohrohrzucker hinzufügen und Limettenstücke sowie Zucker mit einem Stößel leicht andrücken, bis etwas Saft austritt.

25 ml EMIKO®Vital dazugeben und umrühren.

Das Glas großzügig mit Crushed Ice füllen.

Mit 100 ml Ginger Ale aufgießen.

Vorsichtig umrühren und mit einem frischen Minzzweig garnieren.

WINTER-COCKTAILS BY

EMIKO 

Vital



VITALES MÖHRCHEN

EMIKO  Vital

Saft von ½ Zitrone
25 ml EMIKO® Vital
50 ml Möhrensaft
100 ml Maracujasaft
o. frischer Orangensaft
Zimt nach Gusto
1 Sesamstange

Den Saft einer halben Zitrone in ein Glas geben.

25 ml Vital hinzufügen und gut verrühren.

50 ml Möhrensaft sowie 100 ml Maracujasaft oder frischen Orangensaft dazugeben.

Alles gründlich mischen oder kurz shaken.

Den Drink in ein passendes Glas füllen und die Oberfläche leicht mit etwas Zimt überstäuben.

Mit einer Sesamstange servieren.



WINTER-COCKTAILS BY:

EMIKO  Vital



VITANEMA

½ Limette
1 EL Rohrzucker
25 ml EMIKO® Vital
Crushed Ice
75 ml Maracujasaft
75 ml Ginger Ale

Die halbe Limette in Stücke schneiden und in ein Longdrinkglas geben.

Den Rohrzucker hinzufügen und mit einem Stößel leicht andrücken, bis der Limettensaft austritt.

25 ml EMIKO® Vital dazugeben und kurz umrühren.

Das Glas mit Crushed Ice füllen.

Maracujasaft und anschließend Ginger Ale zugießen.

Vorsichtig umrühren und nach Wunsch mit einer Limettenscheibe garnieren.



WINTER-COCKTAILS BY

EMIKO 

Vital

EMIKO Vital

Fermentationsgetränk mit Milchsäurebakterien, OPC,
Vitalpilzen und Akazienfasern



VEGAN



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



HISTAMINFREI

In EMIKO Vital vereinen sich jahrzehntelange Erfahrung mit Effektiven Mikroorganismen (EM) und moderne Ernährungswissenschaft.

Das Ergebnis: ein natürlich fermentiertes Getränk mit wertvollen Pflanzenstoffen und Mikroorganismen – für eine bewusste Ernährung und ein gutes Gefühl im Alltag.

