

COCAYA Granatapfel-Kakao

MIT COCAYA PREMIUM BIO

Ein Tipp von Vanessa
Mitarbeiterin im J.J. Darboven
Marketing Team



ZUTATEN FÜR 1 BECHER

1 Stick COCAYA Premium Bio	€ 0,56
175 ml heißes Wasser	
3 cl Granatapfelsirup (100 % Granatapfelextrakt)	€ 0,48
50 ml Schlagsahne alternativ pflanzliche Sahne (z.B. Creme fine) aus dem Sahnesyphon	€ 0,30
2 TL Granatapfelkerne	€ 0,30
2 TL Schokospäne	€ 0,15
Wareneinsatz pro Becher	€ 1,79
UVP pro Becher	€ 2,90

WARENEINSATZ PRO BECHER

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. COCAYA Premium Bio nach Packungsanweisung mit heißem Wasser zubereiten.
2. Granatapfelsirup in ein Glas füllen und den zubereiteten COCAYA vorsichtig einfüllen.
3. Den COCAYA mit Sahne oder pflanzlicher Sahne verzieren und mit Granatapfelkernen und Schokospäne bestreut servieren.

www.professional.darboven.com



Weitere
COCAYA
Rezepte
erhalten
Sie hier:

