

COCAYA Eisdrink

MIT COCAYA PREMIUM DARK

Ein Tipp von Laura

Mitarbeiterin im J.J. Darboven

Digital Business Team



ZUTATEN FÜR 1 GLAS

150 ml gekühlte Vollmilch

2 EL (35 g) COCAYA Premium Dark*

2 Kugeln Eis (z.B. Salted Caramel)

Verzierung:

1 Portion Sahne aus dem Sahne-
syphon (ca. 40 ml)

1-2 TL Schoko-Cookiebrösel

4-5 kleine Schoko-Dinkelkugeln

WARENEINSATZ PRO GLAS

€ 0,20

€ 0,33

€ 0,50

€ 0,25

€ 0,15

€ 0,10

Wareneinsatz pro Glas

€ 1,53

UVP pro Glas

€ 5,20

* oder 1 Portionsstick COCAYA Premium Dark

WEITERE VARIATIONEN

Alternativ kann für die Zubereitung COCAYA Premium Brown oder COCAYA Premium Bio verwendet werden.

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. Die gekühlte Milch und COCAYA Premium Dark in einen Blender geben. 15 Sekunden pürieren.
2. Eiskugeln in ein Glas füllen und mit dem COCAYA Drink auffüllen.
3. Mit einem Sahnetuff aus dem Sahnesyphon, gebröseltem Cookie und Schokoladenkugeln verziert servieren.

www.professional.darboven.com

COCAYA SOMMER 2024



COCAYA Himbeer- Smoothie (vegan)

MIT COCAYA SUPER FINE

Lieblingsrezept von Heiko
Key Account Manager bei J.J. Darboven



ZUTATEN FÜR 1 BECHER

75 g Himbeeren (frisch oder
tiefgefroren, siehe Tipp)
3 Stiele Minze
150 ml gekühlten Orangensaft
2 EL (35 g) COCAYA Super Fine

Verzierung:

4 Himbeeren

Wareneinsatz pro Becher

UVP pro Becher

WARENEINSATZ PRO BECHER

€ 1,00

€ 0,20

€ 0,33

€ 0,24

€ 1,77

€ 5,40

COCAYA SOMMER 2024

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. Zur Verzierung 4 Himbeeren auf einen Holzspieß stecke und legen.
2. Restliche Himbeeren, abgezupfte Minzblättchen und Orangensaft in einen Blender geben. COCAYA Super Fine zufügen und auf höchster Stufe fein pürieren.
3. Den Smoothie in einen Becher oder Glas füllen und mit dem Himbeerspieß verziert servieren.

www.professional.darboven.com

TIPP

Anstelle der frischen Himbeeren können auch tiefgefrorene Früchte verwendet werden. Diese dann vor der Zubereitung etwas antauen lassen.




COCAYA

COCAYA Piña Colada

MIT COCAYA PREMIUM WHITE

Empfehlung von Sarah

Mitarbeiterin im zentralen Kundenservice
bei J.J. Darboven



ZUTATEN FÜR 1 GLAS

125 ml gekühlte Ananassaft	€ 0,32
50 ml gekühlte Kokosdrink	€ 0,15
5 cl Kokoslikör	€ 0,70
1 Portionsstick COCAYA Premium White (26 g)	€ 0,40
5 Eiswürfel	€ 0,10

Verzierung

3 dünne Limettenscheiben	€ 0,10
Ananasspalte	€ 0,10
Physalis	€ 0,10

Wareneinsatz pro Glas	€ 1,53
UVP pro Glas	€ 5,20

WARENEINSATZ PRO GLAS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

1. Ananassaft, Kokosdrink und Kokoslikör in einen Blender geben. COCAYA Premium White zufügen und ca. 10 Sekunden pürieren.
2. Eiswürfel und Limettenscheiben in ein Glas füllen und mit dem Pina Colada auffüllen. Mit einem Ananas-Physalisspieß verziert sofort servieren.

www.professional.darboven.com

COCAYA SOMMER 2024

