

...eifach

**HK-Drink's**  
Glühwein.ch  
& Spezialitäten

uu guet.



Do git's heisse

# Glühewy



**Hausgemachter Glühwein-Punch/Sirup**

Zubereitung von feinstem Glühwein: 1 Teil von diesem Konzentrat, 2 Teile Wasser und 4 Teile Wein erhitzen auf ca. 75°C. (1 : 6) Nicht sieden! Nach Belieben mit Mandeln, Sultaninen, Orangenschnitz oder z.B. Vodka ergänzen. Anstelle von Wein kann auch Apfelmost, Traubensaft oder Tee verwendet werden. Schmeckt auch sehr gut als Punch mit heissem Wasser. Weitere Rezepte und Anregungen unter: [www.gluhwein.ch](http://www.gluhwein.ch)

## “Glögg”

**Zusammensetzung:**  
Pasteurisierter Aufguss von Zuckersirup mit Gewürzen (Zimt, Zitronen-/Orangenschalen, Sternanis, Anis, Piment, Nelken, Kardamom, Kümmel, Koriander) Birnendicksaft, Beeren-/Zitronenkonzentrat und natürlichem Orangenaroma.  
Lot-No und MHD: Siehe sep. Etiketten

**Ohne Hilfs- und Konservierungsmittel, ein alkoholfreies, natürliches Konzentrat.**

**HK-Drink's**  
Glühwein.ch & Spezialitäten  
Bünishoferstr. 170, CH-8706 Meilen,  
+41 44 923 11 56 info@gluehwein.ch



Sorgfältig angesetzt mit einem guten Rotwein, Zimt, Zitronen- und Orangenschalen, Sternanis, Anis, Piment, Nelken, Kardamom, Kümmel, Koriander, sowie Orangen und Beeren.  
Fein gesüsst mit Zucker und Birnendicksaft.