

SONNENTOR: Spritzige Sirup-Neuheiten

Wilde Lilli, Mojito & Kräuterjodler erfrischen uns im Sommer!

Nach dem Erfolg der Sorten Tschin Tschin und Kola im vergangenen Jahr, präsentiert das Team des Bio-Pioniers in diesem Jahr gleich drei neue Sirupe: Mojito, Wilde Lilli und Kräuterjodler. Und das Beste daran? Alle drei sind super einfach zu mischen. Nach Belieben mit stillem oder prickelndem Wasser aufgießen und fertig ist die Erfrischung. Egal, ob mit den Kolleg:innen beim After-Work, oder bei der Grill-Party zu Hause mit Freunden und Familie– diese Sirupe stillen unseren Durst mit viel Geschmack und ganz ohne Promille.

NEU: Wilde Lilli Sirup

Die Wilde Lilli löscht unseren Durst mit einer fein abgestimmten Komposition aus aromatischen Beeren und herber Grapefruit. Dabei bringt sie einen Hauch von Lila in jedes Glas - perfekt für alkoholfreie Mocktail-Kreationen. Ihre Süße verdankt die Wilde Lilli rein dem Apfel. Tipp: Einfach im Verhältnis 1:9 mit prickelndem Wasser aufgießen und mit ein paar frischen Beeren und einem Zweig Rosmarin verfeinern. So wird die Wilde Lilli zum Star auf jeder Party!

Wilde Lilli Sirup, 500 ml, UVP 9,90 EURO

NEU: Mojito Sirup

Wer zwar auf Rum verzichten möchte, aber nicht auf die frische Kombination aus cooler Minze und fruchtiger Limette, findet im Mojito Sirup eine herrliche Alternative zum beliebten Cocktail-Klassiker. Mit diesem Mojito Sirup lässt es sich ordentlich einschenken – Karibikfeeling inklusive! Einfach im Verhältnis 1:10 mit Soda mischen und schon geht's ab auf die Insel.

Mojito Sirup, 500 ml, UVP 9,90 EURO

NEU: Kräuterjodler Sirup

Geschmacklich verwöhnt dieser Sirup mit einer handverlesenen Komposition almfrischer Kräuter: von Apfelminze bis Zitronenverbene. Auch Kamille, Ringelblume und Süßholzwurzel sind Teil dieser würzig-säuerlichen Mischung. Gesüßt ist der Sirup nur mit Apfeldicksaft. Einfach mit Wasser oder Soda im Verhältnis 1:10 aufspritzen.

Kräuterjodler Sirup, 500 ml, UVP 9,90 EURO

Ein Evergreen: Kola Sirup

Kola aus dem Kräutergarten? Ja, richtig gelesen: In diesen Sirup hat der Kräuterexperte SONNENTOR Eberrautenextrakt gepackt. Das Gewürzkraut wird wegen seines typischen Geschmacks auch Kola-Kraut genannt. Ganz ohne Koffein können so auch Abends mit gutem Gewissen mehrere Gläser getrunken





werden. Tipp: Mit prickelndem Wasser aufgießen und einer dünnen Scheibe Zitrone genießen – fertig ist der Kola Libre Mocktail.

Kola Sirup, 500 ml, UVP 9,99 EURO

Schon jetzt ein Klassiker: Tschin Tschin Sirup

Guter Geschmack kann so einfach sein. Wie in diesem Sirup, der nur aus Wacholderbeerenextrakt und Apfeldicksaft besteht und so für die unbeschwerten Tschin Momente im Leben sorgt. Einfach mit Sodawasser im Verhältnis 1:12 aufgießen und fertig ist der alkoholfreie Gin Tonic! Das typisch herb-würzige Wacholderaroma und eine dezente Süße überzeugen im Geschmack.

Tschin Tschin Sirup, 500 ml, UVP 9,99 EURO

PR-Bildmaterial

Bilder gibt's in unserer Online-Galerie: <https://sonnentor.canto.de/v/media/landing?viewIndex=0>

Weiteres Bildmaterial kann jederzeit per Mail an presse@sonnentor.at angefragt werden.

Rückfragehinweis Presse

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Feytl-Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at