

## Homemade Lemonades & Iced Teas



## Lemonades & Iced Teas

#### HAUSGEMACHTE UMSATZBRINGER

Selfmade liegt im Trend – denn selbst gemacht schmeckt einfach besser. Mit besten Zutaten kann man dem eigenen Geschmack und der Kreativität freien Lauf lassen. Wo früher industrielle und sehr zuckerhaltige Brausen und Limos dominierten, beleben heute immer mehr handgemachte Erfrischungsgetränke die Getränkekarte.

Homemade Lemonades und selbst gemixte Iced Teas sind ganz klar der Gastro-Trend der letzten Jahre. Der Grund liegt auf der Hand: Mit den hausgemachten, köstlichen Kreationen hebt man sich prägnant von der Konkurrenz ab und kann seinen Gästen etwas Individuelles bieten. Der geringe Wareneinsatz, die unkomplizierte Herstellung und das Alleinstellungsmerkmal hausgemachter Produkte sind zweifelsohne Vorteile, die für jeden Gastronomen interessant sind.

Perfekte Kreationen als Inspiration sind auf den nächsten Seiten zu finden.

# JOHN'S Facts

#### DER ECHTE JOHN'S PREMIUM LOOK.

Den hochwertigen Anspruch unterstreicht JOHN'S durch das individuelle Flaschendesign – ein überzeugender Blickfang im Regal und an der Bar.

### MIT JOHN'S GELINGT ALLES IM HANDUMDREHEN.

Ob an der Bar oder im Café: Die idealen Fließeigenschaften und die optimale Löslichkeit bringen den Geschmack schneller ins Getränk. Das spart Zeit.

#### VON HÖCHSTER QUALITÄT.

Beste Rohstoffe und die schonende Verarbeitung verleihen JOHN'S einen vollmundigen und aromatischen Geschmack.

#### ALLES IM GRIFF.

Die markante Flaschenform lässt sich optimal handhaben und bietet perfekte Griffsicherheit. Damit haben Profis im Umgang alles fest in der Hand.

### VIELSEITIG EINSETZBAR & EINZIGARTIG IM GESCHMACK.









#### EDEL-LIMONADE FERTIG

2.85-3.85 €

Wareneinsatz

(Beispiel Thomas Henry)

(Fentimans
Victorian Lemonade
275 ml: 2,45 6)

Mango 200 ml: 1,15 €

Verkaufspreis
4,00-5,00 €

Thomas Henry Mystic

\*Alles ca.-Angaben

#### HOMEMADE LEMONADE



#### Matthias Knorr, Barschule München:

»Mit einer Homemade Lemonade lassen sich im Schnitt ca. 2,00 bis 3,00 EUR mehr pro Drink verdienen. Man sollte auch nicht vergessen, dass Gäste bei etwas Frisch- und Selbsthergestelltem durchaus bereit sind, etwas mehr zu bezahlen. Der Wareneinsatz der Homemade-Variante liegt aber meist unter dem der gekauften Limonade.«



Homemade Lemonades sind für jeden Gastronomen eine interessante Alternative zu Limonaden aus der Flasche. Die Herstellung der Lemonades bietet die Möglichkeit, mit individuellen Kreationen das eigene Profil zu schärfen und sich vom Wettbewerb abzusetzen. Der perfekt nuancierte Geschmack der 23 Sirup & Cordial-Sorten von JOHN'S eignet sich perfekt als Basis für ein natürliches, einzigartiges Geschmackserlebnis in zahlreichen Variationen.

Homemade Lemonades können in verschiedenen Gläsern serviert werden – zum Beispiel in Mason Jars. Bei der Zubereitung in einem größeren Mason Jar, welches auch als Getränkespender dient, garantieren ein geringerer Zubereitungsaufwand sowie niedrigere Kosten eine größere Gewinnspanne für den Gastronomen.

Viel Spaß mit unseren Rezeptideen.











# Iced Teas

Die Herstellung von selbst zubereiteten Iced Teas bringt diverse Vorteilen mit sich. Im Vergleich zu vielen fertigen Limonaden und Erfrischungsgetränken sind Homemade Iced Teas natürlicher und enthalten nicht so viel Zucker. Gastronomen können das Geschmacksprofil ganz individuell definieren und so bieten sich zahlreiche Möglichkeiten für verschiedene Sorten – das alles bei einem geringeren Wareneinsatz und einer höheren Marge als bei üblichen Erfrischungsgetränken.

Die Herstellung von eigenen Iced Teas nach Art des Hauses gestaltet sich mit dem großen Angebot an Cordials & Sirupen von JOHN'S besonders einfach – die Drinks überzeugen mit Exklusivität als authentisches Erlebnis.

Viel Spaß mit unseren Rezeptideen.

#### WENIG AUFWAND - VIEL EFFEKT!

Dank der hohen Qualität der Grundstoffe und seiner schonenden Verarbeitung genügen pro Glas selbst zubereitetem Iced Tea bereits ca. 3 cl JOHN'S Sirup.















JOHN'S Citrus Klarer und frischer Geschmack reifer Zitronen.



JOHN'S Lime Juice Der beste Cordial Mixer, um den Geschmack perfekt anzuheben.



JOHN'S Lemon Squash Der optimale Akzent für erfrischende Sourness.



JOHN'S Lemonade Die perfekte Zutat für Homemade Lemonades.



JOHN'S Mojito Der Geschmack des Klassikers zur fruchtigsüßen Verfeinerung.



JOHN'S Ingwer Gibt jeder Drink-Kreation die nötige Schärfe.



JOHN'S Cocos Erfrischende, feine Extrakte der Kokosnuss mit süßen Akzenten.



JOHN'S Holunderblüte Der markante Trendgeschmack als Klassiker.



JOHN'S Vanille Natürlich, authentisch und mit leichter Süße.



JOHN'S Passionsfrucht Die exotische Komponente mit fruchtig-herbem Hintergrund.



JOHN'S Haselnuss Kräftige Haselnussnote für warme und kalte Drinks.



JOHN'S Caramel Unverwechselbares würzig-süßes Geschmacksprofil.



JOHN'S Pfirsich
Fruchtiger und vollmundiger
Geschmack von Pfirsichen



JOHN'S Erdbeere Voller und unverwechselbarer Charakter saftiger Früchte



JOHN'S Grenadine Fruchtig-süße Akzente mit kräftiger Note.



JOHN'S Blue Curaçao Der Klassiker der 1980er-Jahre neu aufgelegt.



JOHN'S Heidelbeere Süß-säuerliche Note für fruchtige Drinks.



Intensiver und leicht saurer Geschmack der schwarzen Johannisbeere.



JOHN'S Almond Süßes Mandel- und Marzipanaroma für cremige Drink-Kreationen.



Puderzuckergeschmack für süße Kreationen.



JOHN'S Amaretto Einzigartiges Aroma, welches an Marzipan erinnert.



JOHN'S Chai Tea Natürliche Süße trendiger asiatischer Tees.



JOHN'S Mate Tea Markante, rauchige und leicht herbe Zutat für neue Trend-Drinks.

