



## Presse-Info

### **Jetzt neu auf dem Markt: SCHWEPPEES GINGER B. Das alkoholfreie Erfrischungsgetränk mit dem unverwechselbar scharfen Geschmack des Ingwers**

Schweppes Ginger B. ist das perfekte Getränk für alle, die es weniger süß, dafür aber angenehm scharf mögen – hierfür sorgt der unverwechselbare Geschmack des Ingwers. Erfrischend prickelnde Kohlensäure sowie die Auswahl feinsten Aromen machen Schweppes Ginger B. zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis.

Aber nicht nur pur, sondern auch insbesondere als Mixbegleiter für Longdrinks oder Cocktails ist Ginger B. perfekt einsetzbar für Szene-Drinks wie zum Beispiel Moscow Mule oder Virgin Mule.

Acht Geschmacksrichtungen: Für jeden Kunden die passende Sorte - Geschmäcker sind verschieden. Die einen mögen's fruchtig-herb die anderen eher bitter-süß oder angenehm scharf. Schweppes hat für jeden Geschmack die passende Sorte: Mit rund 50 verschiedenen Geschmacksrichtungen weltweit bietet die Traditionsmarke seit ihrer Gründung im Jahr 1783 neben Lifestyle und Frische außergewöhnliche Geschmacks-kreationen für jedes Alter, jedes Geschlecht und jeden Charakter, und greift dabei immer wieder neue Trends auf. Die Marke Schweppes steht für eine lange Tradition, einzigartigen Geschmack und jahrzehntelange Qualitätskontinuität. In Deutschland sind neben dem neuen Ginger B. sieben weitere Sorten erhältlich: Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Orange, Citrus Summer, Soda Water und Wild Berry. Mit Schweppes Ginger B. setzt die Schweppes Deutschland GmbH neue Trends in der Gastronomie, im Handel und beim Verbraucher.

#### Moscow Mule

Zutaten: 2 Scheiben Gurke, 15 cl Schweppes Ginger B., 5 cl Wodka

Zubereitung: Eiswürfel und die Gurkenscheiben in ein Longdrinkglas geben, Wodka dazu-geben und mit Schweppes Ginger B. auffüllen.



# Presse-Info

## Virgin Mule

Zutaten: 2 Scheiben Gurke, 15 cl Schweppes Ginger B., 2 cl Limettensaft

Zubereitung: Eiswürfel und die Gurkenscheiben in ein Longdrinkglas geben, Limettensaft dazugeben und mit Schweppes Ginger B. auffüllen.