

START 2 TASTE

MOCKTAIL RECEPTEN



Een hoogwaardig gamma aan **alcoholvrije gastronomische sappen**, vruchtensappen met bubbels en Sparkling Juicy Tea.

Perfect als **non alcoholisch aperitief** in een gepast cocktailglas of als basis voor heerlijke mocktails.

Wij geven u graag recepten voor klassieke en minder klassieke **mocktails**.



INDELING

Pag.1	alcoholvrije Bellini
Pag.2	appel – gember mocktail
Pag.3	alcoholvrije vitamine mix
Pag.4	Elstar – ahornsiroop mocktail
Pag.5	alcoholvrije bloody mary
Pag.6	fruitige gin – secco
Pag.7	gimlet
Pag.8	granaatappel mocktail
Pag.9	granaatappel punch
Pag.10	peren mocktail
Pag.11	rhabarina mocktail
Pag.12	Summer mocktail
Pag.13	warme punch van appel en zwarte bes
Pag.14	zomerse witte perzik mocktail
Pag.15	zoete verleiding
Pag.16	gele kerstomaat mocktail
Pag.17	pruimen – zwarte bes mocktail
Pag.18	druiven fizz
Pag.19	abrikozen fizz



Single – varietaal vruchtensappen



Fruit nectar

Vrucht – Secco

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ALCOHOLVRIJE BELLINI

De Bellini cocktail dankt zijn naam aan Giuseppe Cipriani die hem sinds 1948 serveerde in Harry's bar in Venetië. Deze cocktail begon nadien een wereldwijde triomftocht door de bars. Ontdek hier een minstens even lekker alcoholvrij alternatief.

Ingrediënten:

- 9 cl Van Nahmen secco appel/kweeper
- 3 cl Van Nahmen witte perzik nectar
- ijsblokjes



Recept:

- Voeg alles bij elkaar en roer goed
- Vul een glas met ijsblokjes
- Serveer met een rietje...



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

APPEL- GEMBER MOCKTAIL

De verfrissing van het Van Nahmen Rubinette appelsap in combinatie met de pittigheid van gember.

Meer is er echt niet nodig om een top mocktail samen te stellen.

Ingrediënten:

- 1 cl gemberconcentraat
- 8 cl Rubinette appelsap Van Nahmen
- bruiswater
- een flinterdun schijfje appel
- een takje verse rozemarijn
- ijsblokjes



Recept:

Vul een mocktail glas met ijsblokjes

Giet er het gemberconcentraat over en het appelsap

Top af met wat bruiswater. Voeg een schijfje appel toe en een takje rozemarijn.



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ALCOHOLVRIJE VITAMINE MIX

Een zalige mix van zwarte bessen nectar, gekend voor z'n hoog vitamine C gehalte, en puur Riesling druivensap.

Ingrediënten:

- 100 gr rozijnen
- 50 ml zwarte bessen nectar van Van Nahmen
- 1 limoen
- ½ handvol muntblaadjes
- 1 el rietsuiker
- 1el ahornsiroop
- Crushed ijs
- 200 ml mineraalwater
- 100 ml Riesling druivensap



Recept:

- Was de limoen en de muntblaadjes
- Doe de rozijnen, het limoensap en de muntblaadjes in een glas met de rietsuiker en de ahornsiroop, plet de ingrediënten en voeg er het gemalen ijs aan toe.
- Schenk er het bessensap, het druivensap en het mineraalwater bij en meng goed.
- Leg wat munt en een schijfje limoen bovenop de mocktail en serveer met een rietje.



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ELSTAR - AHORNSIROOP MOCKTAIL

Of het nu gaat om feestjes, een diner of een gezellige avond thuis - met deze mocktail variant zit je altijd goed! De mocktail dankt zijn bijzondere smaak aan ons Elstar-appelsap van één ras, dat een bijzonder evenwichtige smaak heeft en een langdurig zoet-delicaat zuur aroma. Samen met een beetje kruidenthee, ahornsiroop en citroen is het resultaat een harmonieus samenspel.

Ingrediënten:

- 250 ml Elstar appelsap
- 250 ml koude kruidenthee
- 50 ml citroensap
- 40 ml ahornsiroop
- 1 appel
- 1 biologische citroen



Recept:

- Snijd de appels doormidden en snij de ene helft
- De andere helft kan in blokjes worden gesneden en bewaard.
- Snijd nu de citroen in dunne plakjes.
- Doe dan het Van Nahmen Elstar appelsap en koude kruidenthee in een potje.
- Voeg vervolgens het citroensap en de ahornsiroop toe.
- Als je alles goed hebt gemengd, kun je de in blokjes gesneden appels en schijfjes citroen toevoegen.
- U kunt uw glazen decoreren en garneren zoals u dat wilt!

Tip: De mocktail kan zowel warm als koud gedronken worden.
Deze mocktail kan eveneens gemaakt worden met het RubINETTE appelsap.



Single - varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht - Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ALCOHOLVRIJE BLOODY MARY

Dé klassieker onder de cocktails! Net zo lekker als het origineel maar dan zonder alcohol.

Het datterino tomatensap van Van Nahmen is intens en bevat de aroma's van zongerijpte fruitige tomaten. Accenten van witte peper, selderij en peterseliewortel.

Ingrediënten:

- Een snuifje zout
- Een snuifje peper
- 2 druppels Tabasco
- 4 scheutjes Worcestersaus
- 5 druppels citroensap
- 20 cl Van Nahmen tomatensap
- Ijsblokjes
- Olijf en wat bleekselderij als versiering



Recept:

- Voeg zout, peper, Tabasco, Worcestersaus, citroen en tomatensap bij elkaar
- Meng goed en voeg ijsblokjes toe
- Voeg een takje bleekselderij toe en een olijf
- Serveer koud en geniet



Maar waar heeft de Bloody Mary zijn griezelige naam vandaan?

Volgens één verhaal gaat de Bloody Mary terug naar de acteur George Fessel. Hij zou in 1927 in een bar een fles wodka, citroensap en tomatensap hebben gemengd om de kater van zijn mede feestgangers te genezen. Een vriendin van hem, Mary Brown Warburton, zou een deel van de drank op haar witte jurk hebben gemorst en vervolgens hebben uitgeroepen: 'Nu kun je me Bloody Mary noemen, George.' De naam voor de cocktail was geboren.

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDER —

FRUITIGE GIN - SECCO

*Deze mocktail is ideaal voor je volgende tuinfeest/barbecue.
Verfrissend en sprankelend. De ideale aperitief.*

Ingrediënten:

- 4/5 secco appel/kweeper
- 1/5 alcoholvrije gin
- Een paar ijsblokjes

Recept:

Meng alles, shake goed en giet in het glas met veel ijsblokjes



TIP: gebruik ijsblokjes gemaakt van appelsap in plaats van water zodat je de mocktail niet teveel verdunt



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

GIMLET

De Gimlet is de klassieker onder de cocktails. Ouderwets maar o zo verfijnd dat hij terug hip is. Ontdek hier deze alcoholvrije versie die zoet en 'zuur' perfect weet te combineren.

Ingrediënten:

- 50 ml alcoholvrije gin
- 20 ml “Konstantinopeler” kweepeersap
- 5 ml suikersiroop
- 1 limoen



Recept:

- Steek de rand van het glas in suikersiroop en vervolgens in de bruine suiker
- Vul de cocktailshaker met ijsblokjes
- Voeg 50 ml alcoholvrije gin toe
- Voeg daarna nog 20 ml kweepeersap en 5 ml suikersiroop toe
- Het sap van een halve limoen mag er ook bij
- Nu shaken en vervolgens in het cocktailglas gieten en versieren met een schijfje limoen



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)



Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDER —

GRANAATAPPEL MOCKTAIL

Velen zijn zich niet bewust van de veelzijdigheid van een granaatappel. Eeuwenlang werd het gebruikt als voedsel en stimulerend middel. Bovendien bevat de granaatappel grote hoeveelheden vitamine C, calcium en ijzer, waardoor hij uitstekend past in het koude seizoen om met optimaal genot het immuunsysteem te versterken.

De zoetzure smaak van het Van Nahmen granaatappelsap inspireerde ons tot het creëren van een verfrissende, alcoholvrije cocktail.

Ingrediënten:

- 100ml granaatappelsap van Van Nahmen
- 1 theelepel biologische ruwe rietsuiker
- 1 el granaatappelpitjes
- 1 biologische citroen
- Mineraalwater
- Ijsblokjes
- Munt voor garnering



Recept:

- Vul het glas met ijsblokjes en giet er 100 ml granaatappelsap bij.
- Voeg een theelepel biologische ruwe rietsuiker toe en pers de citroen uit.
- Voeg vervolgens een eetlepel citroensap toe aan het glas en voeg een half schijfje citroen toe.
- Vul het glas met mineraalwater en voeg een muntblaadje toe ter garnering.
- Meng alles goed met een rietje en de granaatappel mocktail is klaar om van te genieten!



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbeis)

Juicy tea (bubbeis)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

GRANAATAPPEL PUNCH

Granaatappel bevat een grote hoeveelheid aan vitamine C, ijzer, calcium, anthocyanines en gallotaninen. Daarom werd de granaatappel de 'vrucht van de goden' genoemd en was ze een populaire remedie voor de behandeling van verschillende ziekten in de Middeleeuwen.

Deze punch is onze speciale tip voor de start van een top winterseizoen en een boost van je immuunsysteem.

Ingrediënten:

- 75 cl granaatappelsap
- 2 kaneelstokjes
- 1 appel in dunne partjes
- 5 kruidnagels
- 2 steranijs



Recept:

- Verwarm alle ingrediënten zachtjes in een pan
- Laat 10 minuten op een middelhoog vuur staan
- Serveer de punch in een kan of een bowl zodat iedereen zichzelf kan inschenken



Single – varietaal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PEREN MOCKTAIL

Deze mocktail krijgt zijn unieke smaak door het Van Nahmen Williams Christ perensap.

De peren worden pas geplukt als ze de optimale rijpheid hebben wat ze een 'zoetere', kruidige smaak geeft. Samen met de kaneel, steranijs, citroen en tonic geeft dit een top mocktail.

Ingrediënten:

- 5 cl Williams Christ perensap Van Nahmen
- 2 cl kaneelsiroop
- 6 cl tonic water
- 1 el citroensap
- 1 peer
- 1 kaneelstokje
- 2 -3 steranijs
- Ijsblokjes



Recept:

- Giet het perensap, de kaneelsiroop en het citroensap in een glas en meng goed
- Voeg vervolgens de ijsblokjes toe
- Schenk hierover de tonic tot aan de rand
- Versier met steranijs, een kaneelstokje en een plakje peer
- Geniet van de perfecte smaakbeleving!



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

RHABARINA MOCKTAIL

Deze alcohol-vrije rabarber mocktail is de perfecte verfrissing voor warme zomerdagen.

De rabarber met zijn 'pittige' aromas in combinatie met limoen, rietsuiker en munt laat je elke andere cocktail vergeten.

Ingrediënten:

- Van Nahmen rabarbersap
- 1 limoen
- 2 theelepels bruine rietsuiker
- crushed ijs
- mineraal water
- munt



Recept:

- Pers een kwart limoen uit in een cocktail glas en strooi hierover ongeveer 2 theelepels bruine rietsuiker.
- Vul het glas met crushed ijs.
- Voeg gelijke delen Van Nahmen rabarbernectar en mineraal water toe.
- Garneer met een schijfje limoen en wat muntblaadjes



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDER —

SUMMER MOCKTAIL

In samenwerking met sterrenchef Bernd Werner en Van Nahmen werd volgende fantastische mocktail gecreëerd. De 'zoete' en 'zure' smaak van de Scheurebe druiven in combinatie met de kruidigheid van de gember en de frisheid van basilicum is een schot in de roos.

Ingrediënten:

- 2 à 3 schijfjes gember
- Basilicum
- 2cl Scheurebe druivensap van Van Nahmen

Recept:

- Crush de gember
- Voeg samen met het Van Nahmen rieslingsap in een shaker
- Shake een paar seconden
- Giet het mengsel door een zeef in een whisky glas dat gevuld is met crushed ijs
- Garneer met basilicum



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDER —

WARME PUNCH VAN APPEL EN ZWARTE BES

Het is koud buiten, je kan gezellige winterwandelingen maken en ontstressen na de drukke Kerst en Nieuwjaarsfeesten. Dit maakt het des te belangrijker om jezelf af en toe op te warmen, bij te komen en simpelweg te genieten van het moment. En wat is er lekkerder dan een heerlijke, warme punch?

Het hoofdingrediënt van deze punch is enerzijds de Van Nahmen nectar van zoet-sappige zwarte bessen en anderzijds het Rubinette appelsap. Deze punch is een belevenis voor de zintuigen. Fruitig en niet te zoet, winters en verwarmend. De exotische aroma's zoals mango of papaja van het appelsap blenden prachtig met de aroma's van de zwarte bessennectar, zoals cassis en bes. De smaak van de punch wordt afgerond met winterkruiden en sinaasappelschijfjes.

Maar deze punch is niet alleen heerlijk, maar dankzij de zwarte bes ook nog eens goed voor het lichaam: ze bevatten veel vitamine C en bevatten weinig calorieën.

Ingrediënten voor 4 porties:

- 500 ml zwarte bessennectar
- 500 ml Jonagold-appelsap
- 1 kaneelstokje
- 2 stuks steranijs
- 200 g bevroren wilde bessen
- Optioneel: ½ sinaasappel in plakjes gesneden

Recept:

- Haal de bevroren bessen uit het koelgedeelte en laat ze in een kom ontdooien.
- Doe de bessennectar en het Rubinette appelsap samen met een kaneelstokje, steranijs en sinaasappelschijfjes in een pan.
- Verwarm het geheel vervolgens op middelhoog vuur en zodra het mengsel heet is, voeg je de licht ontdooide bessen toe.

Belangrijk: De punch mag alleen heet zijn en niet koken.
Proef gerust tussendoor om de gewenste kaneelsmaak te bereiken.



START 2 TASTE

— THE RECOMMENDER —

ZOMERSE WITTE PERZIK MOCKTAIL

Met de witte perziknectar hebben wij voor u een zomers, alcoholvrij drankje samengesteld. Perfect voor lange zomeravonden en barbecues.

De sprankelende perzik spritz smaakt verfrissend fruitig!

Ingrediënten:

- 300 ml witte perziknectar van Van Nahmen
- 3 perziken
- 2 takjes rozemarijn
- frambozen
- 300 ml alcoholvrije Van Nahmen secco van appel en kweepeer
- ijsblokjes



Recept:

- Snij het fruit in kleine stukjes.
- Voeg ijsblokjes toe.
- Giet witte perziknectar over het fruit en de ijsblokjes.
- Giet de alcoholvrije bubbels erbij.
- Roer alles goed door en je fruitige perzik spritz is klaar om van te genieten!



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)



Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ZOETE VERLEIDING

*Ben je op zoek naar een zoete verleiding voor uw geliefde(n)?
Geniet dan van deze bosbessensorbet in combinatie met onze fruit secco
appel/rode bes/framboos.
Verfrissend, verleidelijk en sprankelend genot.*

Ingredienten:

- 300 g bevroren bosbessen
- 1 biologische citroen
- roomyoghurt met bosbessen
- 25 g poedersuiker
- 1 fles fruit secco appel/rode bes/framboos



Recept:

- Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een sorbetachtige consistentie ontstaat.
- Doe de sorbet in een dessertglas met een ijsbolletjesvormer.
- Vul het glas ongeveer halverwege met het fruit secco appel/rode bes/framboos

Enjoy!



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

GELE KERSTOMAAAT MOCKTAIL

Subtiële zoetheid en milde zuren, gevolgd door subtiel zout. In de afdrank een fruitige smaak van tomaten en een pittige groentenoet van selderij en kappertjes. Ideaal voor de combinatie met rabarber, munt en watermeloen.

Ingrediënten:

- 4 cl Van Nahmen rabarbersap
- 4 cl Van Nahmen gele kerstomaatjes sap
- watermeloen
- basilicumblaadjes
- ijsblokjes



Recept:

- Bereid je longdrinkglas voor en doe de ingrediënten in deze volgorde in je shaker:
 - 2 blokjes verse watermeloen
 - 2 verse basilicumblaadjes
 - 4cl Van Nahmen rabarber sap
- Neem je stamper en plet de watermeloenblokjes en basilicum blaadjes lichtjes. Voeg vervolgens 4 cl van het gele tomatensap toe (je kan de hoeveelheid naar eigen wens aanpassen)
- Voeg 2/3 ijsblokjes toe aan je shaker en meng vervolgens een paar seconden.
- Giet vervolgens door een zeef in een lang glas met ijsblokjes.



Single – varietaal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PRUIMEN-ZWARTE BES MOCKTAIL

Leuke combinatie van pittig pruimensap met ginger ale, zwarte bessen sap, Van Nahmen secco en een vleugje limoen voor een unieke zoetzure slok die ook rijk is aan vitamines en mineralen. Gezonde en vooral lekkere mocktail.

Ingrediënten:

- 1 kopje frambozen (vers of bevroren)
- 2 kopjes gemalen ijs
- 1 kopje Van Nahmen wilde pruimensap
- 3/4 kopje Van Nahmen zwarte bessensap
- 2 eetlepels limoensap
- 1 kopje gemberbier
- 3/4 Van Nahmen secco appel/rode bes/framboos
- 1 stuk geschilde gember in dunne plakjes gesneden



Recept:

- Meng het pruimensap, het zwarte bessensap en het limoensap.
- Schenk in een longdrink glas (gevuld met wat crushed ijs) en voeg naar smaak het gemberbier en de secco appel/framboos/rode bes toe.
- Garneer met een schijfje gember en enkele frambozen.
- Serveer met een rietje.



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

DRUIVEN FIZZ

Puur druivensap als perfecte basis voor deze fizz. De fizz is een variatie op de gekende sour cocktails die bruiswater en limoensap combineren.

Ingrediënten (voor enkele glazen):

- 120 ml Van Nahmen Pinot noir of Dornfelder druivensap
- 60 ml bruisend water
- 30 ml vers citroensap
- 1 eetlepel Van Nahmen Morellenfeuer kersensap
- Ijsblokjes
- Citroenschijfjes (ter decoratie)
- Muntblaadjes (ter decoratie)



Recept:

- Vul een groot glas met ijsblokjes.
- Meng in een shaker het druivensap, het citroensap en het kersensap.
- Goed schudden om te mengen.
- Giet het mengsel uit de shaker in het glas gevuld met ijsblokjes.
- Voeg het bruisende water toe en roer voorzichtig.
- Versier met een paar schijfjes citroen en een paar muntblaadjes.



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ABRIKOZEN FIZZ

De perfecte fizz die zongerijpte en sappige abrikozen, geaccentueerd met hints van Engelse theeroosjes, mandarijn-sinaasappelschil en oranjebloesem combineert met de frisheid van limoen. De zon in je mocktail glas.

Ingrediënten:

- 60 ml Van Nahmen abrikozen nectar
- 30 m limoensap
- Spuitwater
- citroenschil



Recept:

- Giet het abrikozensap en het limoensap in een groot glas met wat ijsblokjes
- Vul aan naar wens met spuitwater en roer een beetje.
- Versier het glas met een reepje citroenschil en serveer met een rietje.



Single – variëtaal vruchtensappen



Fruit nectar



Vriucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)



Single – varietal vruchtensappen



Fruit nectar



Vrucht – Secco (bubbels)

Juicy tea (bubbels)

Van Nahmen sappen zijn geprivilegieerde partner van



Klik hier voor het volledige gamma aan Van Nahmen sappen

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —
Roterijstraat 138 Waregem

info@start2taste.be

056/608 605