



31.05.2007

Mai 2007. CONELLY Cocktails bringt den Sommer ins Glas. Eiskalt genießen!
Lustenau. Das Geheimnis eines perfekten CONELLY Cocktails liegt neben seinen ausgesuchten Zutaten auch in der richtigen Zubereitung. Das intelligente Verpackungssystem von CONELLY garantiert praktisch immer einwandfreien Genuss.

Besonders wichtig für die Zubereitung eines CONELLY Cocktails ist EIS! Hier sollte der Bedarf an Eiswürfeln keinesfalls unterschätzt werden. Die Eiswürfel im Shaker bzw. im Shake'n Go kühlen die Zutaten während dem schütteln in kürzester Zeit.

Die CONELLY Cocktails Zubereitung im Shaker

Eis in den Shaker, CONELLYs (ideal wenn vorgekühlt) dazu, den Shaker in beide Hände nehmen und kräftig schütteln. Shaker öffnen und Cocktail in ein mit Eis gefülltes Glas gießen.

Die CONELLY Cocktails Zubereitung im Shake'n Go

3-4 Eiswürfel in den Shake'n Go, CONELLYs dazu, roten Deckel drauf und kräftig schütteln!
Shake'n Go mit Eis auffüllen, Strohhalm rein und schon kann die Party losgehen.

Ideal dazu: Fingerfood, Oliven, Nüsse – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt – um den perfekten CONELLY Cocktailgenuss so richtig abzurunden!

Ein eiskalter Partner von CONELLY Cocktails: www.iceageice.de

Perfekter Genuss mit Verantwortung ab 18 Jahren!

www.conelly-cocktails.com