



0

Rezepte

Inhaltsverzeichnis

SILVA classic, rosé und rubin



SILVA classic mit

- Pur	1
- Limetten	2
- Soda-Spritz	3
- Prosecco	4
- Limoncello	5
- Mirtillo (Heidelbeer Likör)	6
- Gin	7
- Pádre Tequilla	8
- Bier (Panaché, Radler)	9
- Port weiss	10
- Port rot	11
- Pfirsich Likör	12
- Säntis Tonic	13
- BIO Frisch Fröhlich Sirup	14
- BIO Schmunzel Minz Sirup	15
- Ewigi Liebi Sirup	16
- Holderbeer Sirup	17
- Manzoni Spritz	18

Rezept

SILVA rosé mit

- Pur	200
- Prosecco	201
- APEROL	202

Rezept



SILVA rubin

- Pur	300
-------	-----

Rezept

Wissenswertes

- Verjus - Eine Spezialität mit Geschichte	500
- SILVA - Wie alles begann	501
- SILVA - Eiskühlung	502



Rezept

SILVA classic pur

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Genuss

Eine besonders erfrischende und belebende Wirkung hat SILVA eisgekühlt und pur genossen - egal, ob aus der Flasche oder einem Weissweinglas.

Mit SILVA feiert Verjus (Saft der grünen Traube) als edler Drink seine Rückkehr. Die harmonische Kombination von Verjus und Limettensirup verleiht SILVA feine süsslich-bittere Geschmacksnuancen. Mit einem Schuss vierfach destilliertem Brand wird Verjus leicht alkoholisch und haltbar gemacht. Reinstes kohlenensäurehaltiges Wasser gibt ihm einen sanft prickelnden Kick.

Dekoration: Limetten- oder Zitronenzesten, Beeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette oder Zitrone
- 2 grosse Eiswürfel

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette oder Zitrone
- 4 grosse Eiswürfel



Rezept

SILVA classic mit Limetten

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Das Ende einer Limette abschneiden und den Saft in die entsprechende Anzahl Weissweingläser - je ca. 1 Fingerhut voll - tröpfeln.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Von der restlichen Limette 2 oder 4 Scheiben je vierteln und ebenfalls in die Gläser verteilen.

Minzeblätter zur Aromaverfeinerung und Dekoration auf den besonders erfrischenden Drink legen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette
- 2 grosse Eiswürfel
- Minzeblätter

für 4 Personen

- 1 SILVA classic 750 ml
oder
- 4 SILVA classic 200 ml
- 1 Limette
- 4 grosse Eiswürfel
- Minzeblätter

Alternative

Anstelle Limetten, Zitronen





Rezept

SILVA classic mit Soda-Spritz

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

50 ml Soda in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Gurkenscheiben nach Belieben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
100 ml Soda
2 grosse Eiswürfel
Gurkenscheiben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
200 ml Soda
4 grosse Eiswürfel
Gurkenscheiben





Rezept

SILVA classic mit Prosecco

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

50 ml Prosecco in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: z.B. Erdbeeren etc.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
100 ml Prosecco
2 grosse Eiswürfel
Erdbeeren etc.

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
200 ml Prosecco
4 grosse Eiswürfel
Erdbeeren etc.





Rezept

SILVA classic mit Limoncello

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben 2 - 4 cl Limoncello in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Zitronenzesten

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
4 - 8 cl Limoncello
2 grosse Eiswürfel
Zitronenzesten

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
8 - 16 cl Limoncello
4 grosse Eiswürfel
Zitronenzesten





Rezept

SILVA classic mit Mirtillo

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2 cl Mirtillo (Heidelbeer Likör) in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Heidelbeeren, Himbeeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
4 cl Mirtillo
2 grosse Eiswürfel
Heidelbeeren, Himbeeren

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
8 cl Mirtillo
4 grosse Eiswürfel
Heidelbeeren, Himbeeren





Rezept

SILVA classic mit Gin

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
4 cl Gin
2 grosse Eiswürfel
Johannisbeeren, Gurke,
Rosmarin

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
8 cl Gin
2 grosse Eiswürfel
Johannisbeeren, Gurke,
Rosmarin

Zubereitung

2 cl Gin in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Johannisbeeren, Gurke, Rosmarin



Rezept

SILVA classic mit Pádre Tequila

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2 cl Pádre Tequila in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Limettenscheiben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
4 cl Pádre Tequila
2 grosse Eiswürfel
Limettenscheiben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
8 cl Pádre Tequila
4 grosse Eiswürfel
Limettenscheiben





Rezept

SILVA classic mit Bier Panaché oder Radler



Alkoholgehalt 5,7% Vol

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
200 ml Bier

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
400 ml Bier



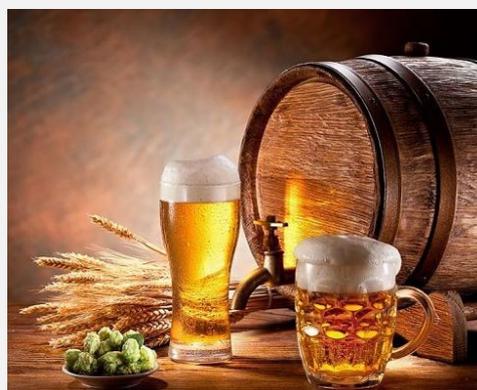
Zubereitung

Je 100 ml Bier in ein grosses Glas einschenken.

Je 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Anmerkung: Betreffend Mischverhältnis stehen viele Varianten offen!

Versuche deine Lieblingsmischung zu finden.





Rezept

SILVA classic mit Portwein weiss

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

2 cl Portwein weiss in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Weintrauben, Himbeeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
6 cl Portwein weiss
2 grosse Eiswürfel
Weintrauben, Himbeeren

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
12 cl Portwein weiss
4 grosse Eiswürfel
Weintrauben, Himbeeren



Rezept

SILVA classic mit Portwein rot

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

3 cl Portwein rot in je ein grosses Weinglas schenken.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA classic nachgiessen.

Garnierung: Apfel-, Orangen-, Zitronen- oder Limettenscheiben

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
6 cl Portwein rot
2 grosse Eiswürfel
Apfel-, Orangen-, Zitronen-
oder Limettenscheiben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
12 cl Portwein rot
4 grosse Eiswürfel
Apfel-, Orangen-, Zitronen-
oder Limettenscheiben

Rezept

SILVA classic mit Pfirsich Likör



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben knapp 2 cl Pfirsich Likör in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur je nach Jahreszeit: z.B. Pfirsichstückchen, Pfirsichblatt oder essbare Blumenblüten).

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Pfirsich Likör
je nach Belieben
unbedingt von **GOBA**

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Pfirsich Likör
je nach Belieben
unbedingt von **GOBA**



Alkoholgehalt 24% Vol

Pfirsich Likör

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Betörender Duft, vollreifes natürliches Pfirsicharoma.

Als Mix-Getränk mit unserem besonderen SILVA classic

die Verführung pur...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrößen erhältlich: 50 cl, 25 cl und 5 cl



Rezept

SILVA classic mit Sántis Tonic



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl Sántis Tonic in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur je nach Jahreszeit z.B. Orangenzesten und/oder Rosmarinzweigen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Sántis Tonic
von GOBA

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Sántis Tonic
von GOBA

Sántis Tonic alkoholfrei

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Angenehme Säure der Zitrussäfte, kombiniert mit einem intensiven Geschmack der komplexen Gewürzmischung mit der Bitterkeit der Chinarinde und heimischen Wurzeln.

Als Mix-Getränk mit unserem besonderen SILVA classic

Ein prickelnder Drink...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrössen erhältlich: 70 cl und 35 cl



Alkoholfrei



Rezept

SILVA classic mit BIO Frisch Fröhlich Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl BIO Frisch Fröhlich Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Zitronenzesten und/oder Rosmarin-zweigchen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl BIO Frisch Fröhlich
Sirup von GOBA
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl BIO Frisch Fröhlich
Sirup von GOBA
je nach Belieben



BIO Frisch Fröhlich Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Frisch fruchtiger Zitronensaft mit wür-
zigem balsamischen Rosmarin.

Frei von Konservierungsmitteln und
Farbstoffen.

Beflügelnde Frische...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrößen er-
hältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit BIO Schmunzel Minz Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl BIO Schmunzel Minz Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Minzeblatt

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl BIO Schmunzel Minz
Sirup von GOBA
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Schmunzel Minz
Sirup von GOBA
je nach Belieben



BIO Schmunzel Minz Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Frische Minze, untermalt von einer
feinen Birnen-Süsse.

Frei von Konservierungsmitteln und
Farbstoffen.

**Zaubert wie von selbst ein
Schmunzeln ins Gesicht...!!!**

Bei uns in folgenden Flaschengrössen er-
hältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit Ewigi Liebi Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl Ewigi Liebi Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Minzeblätter oder Lavendelblüten

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Ewigi Liebi Sirup
von GOBA
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Ewigi Liebi Sirup
von GOBA
je nach Belieben



Ewigi Liebi Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Ein vollmundiges betörendes Genuss-erlebnis aus reifen Himbeeren mit einem charmanten Abgang von Lavendel.

Frei von Konservierungsmitteln und Farbstoffen.

Voller Süsse reifer Himbeeren...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrößen erhältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit Holderbeer Sirup



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 1 cl Holderbeer Sirup in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben und SILVA classic eingiessen.

Garnitur: z.B. Holunder- oder Lavendelblüten, auch Minzeblätter

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA classic 200 ml
ca. 2 cl Holderbeer Sirup
von GOBA
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA classic 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 4 cl Holderbeer Sirup
von GOBA
je nach Belieben



Holderbeer Sirup

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Ein süss-herbes, fruchtiges Genuss-erlebnis, welches von warmen, sonnigen Herbsttagen träumen lässt.

Frei von Konservierungsmitteln und Farbstoffen.

Ein sattes, tiefes Dunkelrot...!!!

Bei uns in folgenden Flaschengrössen erhältlich: 50 cl und 25 cl



Rezept

SILVA classic mit MANZONI SPRITZ



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je ein halbes Fläschchen SILVA classic (100 ml) und MANZONI Spritz (165 ml) in je ein Weinglas geben.

Eiswürfel begeben.

Garnitur: z.B. Johannisbeeren an das Glas hängen.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 1 SILVA classic 200 ml
- 1 MANZONI Spritz 330 ml von GOBA

für 4 Personen

- 2 SILVA classic 200 ml
- 2 MANZONI Spritz 330 ml von GOBA



Alkoholfrei

MANZONI SPRITZ

der GOBA Manufaktur
Appenzell

Der Ursprung vom MANZONI SPRITZ ist die Beerenglut Manzoni, entwickelt und produziert in der Goba Manufaktur in Bühler AR. Ein besonderer bitter-beeriger Aperitif ohne Alkohol.

Der Saft von roten und schwarzen Johannisbeeren, Löwenzahnwurzel- und Wermut-Extrakt, Granatapfelsaft und zahlreiche weitere hochwertige Zutaten verleihen dem veganen Manzoni Spritz seinen einzigartigen Charakter.

Bereits pur genossen ist der MANZONI Spritz eine grosse Köstlichkeit. Gemixt mit SILVA classic gewinnt er zusätzlich an «Pepp». Sie werden begeistert sein!

Geniessen Sie den exquisiten Begleiter für stimmungsvolle Apéro Stunden.

Das leicht alkoholhaltige SILVA classic mit dem alkoholfreien MANZONI Spritz ergibt bei obigem Mix-Verhältnis ein bezaubernd erfrischendes Getränk mit einem Alkoholgehalt von lediglich 2.15% Vol.



Rezept

SILVA rosé pur



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Genuss

Eine besonders erfrischende und belebende Wirkung hat SILVA eisgekühlt und pur genossen - egal, ob aus der Flasche oder einem Weissweinglas.

SILVA rosé ist ein erfrischender Wein-Cocktail. Er beeindruckt optisch mit hellem Altrosa und feiner Perlage. SILVA rosé kitzelt die Nase mit eleganten Aromen von Hibiskus und Lavendel und hinterlässt am Gaumen einen zarten Geschmack nach Honigmelone und Traubenzucker. Im Abgang punktet er mit feiner Würze, lebendiger Säure sowie mit dezenter Fruchtsüsse.

Dekoration: Veilchenblüten, Heidelbeeren

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA rosé 200 ml
- 2 grosse Eiswürfel

für 4 Personen

- 1 SILVA rosé 750 ml
oder
- 4 SILVA rosé 200 ml
- 4 grosse Eiswürfel





201

Rezept

SILVA rosé mit Prosecco

Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

50 cl Prosecco in je ein grosses Weinglas geben.

Je einen grossen Eiswürfel begeben und 200 ml SILVA rosé nachgiessen.

Garnierung: z.B. Erdbeeren etc.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA rosé 200 ml
100 ml Prosecco
2 grosse Eiswürfel
Erdbeeren etc.

für 4 Personen

1 SILVA rosé 750 ml
oder
4 SILVA rosé 200 ml
200 ml Prosecco
4 grosse Eiswürfel
Erdbeeren etc.



Rezept

Aperol Spritz mit SILVA



Alkoholgehalt 5,7% Vol



Zubereitung

Je nach Belieben ca. 4 cl APEROL in je ein grosses Rotweinglas geben.

Pro Glas 2 Orangenscheiben vierteln, diese in die Gläser geben oder auf einen Holzspieß drapieren und so in die Gläser legen.

Eiswürfel begeben und SILVA rosé eingiessen.

Weitere Garnitur gegebenenfalls je nach Jahreszeit.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

2 SILVA rosé 200 ml
ca. 8 cl APEROL
je nach Belieben

für 4 Personen

1 SILVA rosé 750 ml
oder
4 SILVA classic 200 ml
ca. 16 cl APEROL
je nach Belieben

Aperol

Aperol ist der leichte, bitter-süsse Apéritif aus Italien und das Herz vom Aperol Spritz.

Das Originalrezept aus dem Jahr 1919 ist bis heute unverändert geblieben und basiert auf einer Aromenkomposition aus Orangen, Rhabarber, Enzian, Bitterorange und Kräutern.

APEROL Spritz mit SILVA ist sehr beliebt...!!!



Alkoholgehalt 11% Vol

Rezept

SILVA rubin



Alkoholgehalt 6,9% Vol



Genuss

Der Wein Cocktail mit Verjus, dem Saft früh geernteter Trauben – winterlich benannt, jedoch das ganze Jahr ein Hochgenuss.

Leuchtendes Rubin, durch die zusätzliche Zweigelt-Traube mit feiner Perlage. In der Nase eleganter Duft nach Maroni und Kardamom. Am Gaumen ein Hauch von gebrannten Mandeln, frisch strukturiert, feine Würze mit lebendiger Säure und dezenter Fruchtsüsse im Abgang.

Eine weitere Köstlichkeit aus dem Hause SILVA. Geeignet als Apéro wie auch für zwischendurch und ebenso zu einem ruhigen und gemütlichen Abend.

Rezept-Zutaten

für 2 Personen

- 2 SILVA rubin 200 ml
- 2 grosse Eiswürfel

für 4 Personen

- 4 SILVA rubin 200 ml
- 4 grosse Eiswürfel



Verjus

Eine Spezialität mit Geschichte

Verjus, der vergessene Alleskönner, welcher im Altertum fast ein Universal-Heilmittel zum Behandeln von Fieber und Wunden, bei Entzündungen in Mund und Rachen, als schmerzstillendes Mittel, bei Magenproblemen, Frauenleiden, zur Vorbeugung von Pestgefahr u.v.m. eingesetzt wurde.

Verjus gehörte zum Inventar jeder Klosterapotheke.



Grosse Küchenmeister von bedeutenden Königshäusern verwendeten Verjus auch als hochwertigen Essig, zum Würzen diverser Speisen und kreierten darüber hinaus viele Rezepte, auch für Desserts.

Mit der Zeit geriet der mild-saure Saft in Mitteleuropa in Vergessenheit.

Heute wird Verjus an Stelle von Essig, Zitrone oder auch Kochwein verwendet. Er hebt sich durch seine milde Säure, seine interessanten Aromen und seine Bekömmlichkeit von anderen Säuerungsmitteln deutlich ab. Der unkomplizierte Einsatz und die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten sind unschlagbar und passen zur modernen Kochkultur.



2016 gelangte ein historisches, böhmisches Kochbuch in die Hände des Getränkeherstellers Johannes Ribeiro da Silva. Er machte sich an die Entwicklung einer wohlschmeckenden, modernen Rezeptur in Anlehnung an das dokumentierte Original. Ein halbes Jahr später ist sie gefunden und ein neuartiges, leicht alkoholisches Erfrischungsgetränk auf Basis eines Verjus aus der Taufe gehoben.

Sein Name: **SILVA**



501

SILVA

Wie alles begann



Unreife Trauben mit Alkohol versetzt, Zucker dazu, stehen lassen. Vor dem Trinken mit Wasser aufspritzen – so heisst es stichwortartig in einem alten, vergilbten Kochbuch von 1906, gefunden am Riegelhof, einst Landsitz der Familie Doderer, in Prein an der Rax.



Das Kochbuch gehörte einer böhmischen Köchin. Die Trauben, welche sie für ihr Gebräu verwendete, kamen vermutlich aus der Region rund um Reichenau, wo man anno dazumal noch Weinbau betrieb. Die klimatischen Bedingungen waren jedoch widrig und die Früchte wurden nicht immer reif. Für die Herstellung von Verjus, dem Saft aus unreifen Trauben, eigneten sie sich allerdings hervorragend.



2016 gelangte das historische, böhmische Kochbuch in die Hände des Getränkeherstellers Johannes Ribeiro da Silva. Er machte sich an die Entwicklung einer wohlschmeckenden, modernen Rezeptur in Anlehnung an das dokumentierte Original.

Ein halbes Jahr später ist die Rezeptur gefunden und ein neuartiges, leicht alkoholisches Erfrischungsgetränk auf Basis eines Verjus aus der Taufe gehoben.

Sein Name: **SILVA**

SILVA

Eisgekühlt

Crushed Eis und kleine Eiswürfel

Crushed Eis und kleine Eiswürfel sind leicht selber herzustellen oder zu kaufen. In einem Getränk präsentieren sie sich meist sehr dekorativ.

Nachteilig wirken sie sich auf die zu kühlenden Getränke aus, da sie relativ rasch schmelzen und die Getränke meist ungewollt «verwässern».



Grosse Eiswürfel und Eiskugeln

Grosse Eiswürfel ab ca. Kantenlänge 4,5 cm oder Eiskugeln ab ca. Ø 5 cm bieten grosse Kältespeicherungen und somit gute Kühleigenschaften. Sie schmelzen langsamer als kleine und «verwässern» somit die Getränke weniger rasch.

Der Handel bietet bereits eine grosse Anzahl von Formen in diversen Grössen.

In der Regel sind grosse Formen bequemer in der Handhabung. Eisformen mit Deckel verhindern ein Verschütten des Wassers beim Einlegen in das Eisfach.



Beispiele von empfehlenswerten Silikonformen mit Deckeln.

Silikone sind weiche Kunststoffe aus dessen Behältnisse sich Eiswürfel leicht lösen lassen.

SILVA

Eisgekühlt

Eiswürfel raffiniert aromatisiert

Eiswürfel lassen sich hervorragend und in grösster Vielfalt aromatisieren.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Limetten, Zitronen, Ingwer viele Arten von Beeren aber auch leichteren Spirituosen wie APEROL etc. lassen sich in beliebigen Geschmacksstärken einfrieren.

Wer möchte kann auch diverse Kräuter wie Minze, Thymian oder Rosmarin verwenden. Auch fast alle Arten von Früchten eignen sich wunderbar. Wer es gerne noch fruchtiger mag, kann auch zu Fruchtsäften und vielen Teesorten greifen.

Je nach Aromen werden Farben in die Eiswürfel gezaubert.

Das «Verwässern» der Getränke durch das Natureis wird durch raffinierte Aromen weggezaubert.



Kühlsteine

Kühlsteine bilden eine Alternative zu Eiswürfeln.

Meist sind die Steine in einem dunklen Grau gehalten, welches beim Eintauchen in Getränke in ein Anthrazit übergeht. Farblich kann das bei hellen Getränken sehr schön und dekorativ wirken.

Vorsicht ist bei der Handhabung geboten. Gläser können Schaden nehmen.

Bezüglich Kältespeicherung und Kühlwirkung stehen die Kühlsteine Eiswürfeln klar nach. Dafür ist eine «Verwässerung» der Getränke ausgeschlossen.

