



Glühfrucht

alkoholfrei

**Wohltuend & lecker
in der kalten Jahreszeit**

- alkoholfreier Punschgenuss mit aromatischen Früchten und winterlichen Punschgewürzen
- ergibt die **7-fache Menge**
- heiß und kalt genießen



Rezepte auf
der Rückseite



Glühfrucht

Rezepte

Glühpunsch

Glühfrucht in ein Teeglas geben und mit der 6-fachen Menge heißes Wasser oder Tee aufgießen.

Ski-Wasser

2 Esslöffel Glühfrucht und den Saft einer Zitrone mit heißem oder kaltem Wasser aufgießen.

Dessert

Vanilleeis oder Schokoladen-Mousse mit leicht erhitzter oder kalter Glühfrucht übergießen.



Kreieren Sie auch eigene
Glühfruchtvarianten

hübner
gesundheit leben



ANTON HÜBNER GmbH & Co. KG
79236 Ehrenkirchen
www.huebner-vital.de