HAUSGEMACHTE BIO LIMONADEN – SO EINFACH GEHT'S

WENIGER ZUCKER[1]
MIX 1:12
ECHTER GESCHMACK

Hollala

MIX, DRINK, ENJOY



MIT DEN BIO SIRUPEN VON HOLLALA

SIRUP INS GLAS + MINERALWASSER + EIS ↝ FERTIG.

Hollala

MIX, DRINK, ENJOY

HAUSGEMACHT SCHMECKT EINFACH BESSER

UNSERER GASTRO-FAVORITEN: KRÄUTERGAUDI - CASSIS - HOLUNDERBEERE - HOLUNDERBLÜTE - HUGO - LIMONE

BIOLOGISCH
ZUTATEN AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

MIX 1:12
BESONDERS ERGIEBIG

WENIGER ZUCKER*
BEI EMPFOHLENER AUSMISCHUNG

ECHTER GESCHMACK
FRÜCHTE, KRÄUTER & BOTANICALS

GANZ OHNE KÜNSTLICH
KEINE KÜNSTLICHEN AROMEN, FARBSTOFFE ODER ZITRONENSÄURE



SERVUS, KRÄUTERGAUDI!

Die Wilde. Hier feiern duftende Kräuter gemeinsam ihren großen Auftritt. Frisch, würzig und herrlich abwechslungsreich. Ein Schluck und du entdeckst den Geschmack der Berge. Da tanzen die Aromen auf der Zunge, kurz: **Auf geht's!**



CIAO, LIMONE!

Die Sonnige. Angenehme Säure und volle Zitrusaromen – Sommer im Glas.





BONJOUR, CASSIS!

Die Verführerin. Intensive Fruchtigkeit, feine Säure und elegante Süße.



JA, SERVUS, HOLUNDERBLÜTE!

Der Evergreen. Blütenfrisch, charmant blumig und herrlich duftend.

HUT AB, HOLUNDERBEERE!

Die Geheimnisvolle. Vollmundig, fruchtig und von besonderer Tiefe.





JA, HALLO, HUGO!

Der Spritzige. Holunderblüte, Minze und ein Hauch Limone – leicht und frisch.



Hollala
MIX. DRINK. ENJOY

SO EINFACH KOMMT HOLLALA INS GLAS

VOM EINFACHEN MIXEN BIS ZUM AUTOMATISIERTEN AUSSCHANK - DIE PASSENDE LÖSUNG FÜR JEDEN BEDARF

1. EINFACH MIXEN

HOLLALA AUSGIESSER
330-ml-Flasche + HOLLALA Ausgießer
oder 5l Bag-in-Box mit Zapfhahn



EINFACH DOSIEREN – FRISCH AUFFÜLLEN
HOLLALA ins Glas geben, mit Mineralwasser auffüllen, Eis und Garnitur dazu – fertig ist die hausgemachte Bio-Limonade.

+ EINFACHE HANDHABUNG
+ MINIMALE TECHNIK
+ IDEAL FÜR KLEINERE MENGEN

IDEAL FÜR:
Bar & kleinere Mengen

2. DOSIERT MIXEN

HOLLALA DISPENSER
330-ml-Flasche oder 5l Bag-in-Box
+ HOLLALA Dispenser



IMMER GLEICH GUT – GLAS FÜR GLAS
Der HOLLALA Dispenser gibt die voreingestellte Sirupmenge aus. Mit Mineralwasser auffüllen, Eis und Garnitur dazu – fertig.

+ KONSTANTE DOSIERUNG
+ KONTROLLIERTER WARENEINSATZ
+ KEINE SCHANKANLAGE ERFORDERLICH

IDEAL FÜR:
Restaurant · Café · Hotel · Catering

3. DIREKT ZAPFEN

HOLLALA POST-MIX
5-l-Bag-in-Box +
HOLLALA Connector + Schankanlage



DIREKT AUS DER SCHANKANLAGE
HOLLALA wird über den Bag-in-Box Connector an die Schankanlage angeschlossen und als fertige Bio-Limonade direkt ins Glas gezapft.

+ SCHNELLER AUSSCHANK
+ KONSTANTE DOSIERUNG
+ IDEAL FÜR HOHEN DURCHSATZ

IDEAL FÜR:
Hoher Durchsatz & Schankbetrieb

HOLLALA Dosierlösung in Entwicklung. Sprechen Sie uns an.

Hollala
MIX. DRINK. ENJOY

AUS WENIG WIRD GANZ SCHÖN VIEL

MIX 1:12 - BESONDERS ERGIEBIG FÜR DEN TÄGLICHEN GASTRO-EINSATZ

330ML FLASCHE



FERTIGGETRÄNK
= 4,3L
= 21 GLÄSER À 200ML

MINIMALER WARENEINSATZ
MAXIMALER GEWINN

5L BAG-IN-BOX



FERTIGGETRÄNK
= 65L
= 325 GLÄSER À 200ML

VIELSEITIG IM EINSATZ



BIO Limonaden



Cocktails, Mocktails, Sprizz



Hot Limo



Kreative Küche

[1]Bei Mix 1:12 mit Wasser mindestens 30% weniger Zucker als vergleichbare, zuckergesüßte Erfrischungsgetränke

HOLLALA - BIO AUS ÜBERZEUGUNG.

Seit 2011 entwickeln und produzieren wir bei Victualium hochwertige Bio-Sirupe, Extrakte und Säfte. Mit ausgesuchten Rohstoffen und viel Erfahrung entstehen intensive Geschmäcker für besondere Getränke.

LUST AUF HOLLALA? – Rezepte • Gastro-Ideen • Sortiment • Kontakt

Victualium GmbH • Gewerbestraße 14 • 86862 Lamerdingen-Kleinkitzighofen
bestellung@victualium.com • **T** +49 8248 901 9953 • **F** +49 8248 901 9954 • Ökokontrollstelle: DE-ÖKO-037

WWW.HOLLALA.BIO