

Holland House

**הבארמן של
"הולנד האוז"
מגלה לך
איך להכין
בעצמך
פינה קולדה
אמיתית.**



חדש

**פינה קולדה -
מיקפא לווהט**

תענוג אמיתי שמצנן את הקיץ.
חידוש עולמי שאסור לוותר עליו.
ההכנה: להוסיף למיכל פינה
קולדה בקבוק רום לבן של
יינות אשקלון, לנער היטב,
להקפיא במשך 18 שעות ולהגיש
בחגיגות. מהמיכל הזה אפשר
להוציא 25 מנות והרבה אנחות
של הנאה.



פינה קולדה בבקבוק

משקה אקזוטי מלא שמחה ומקרר לבבות.
ההכנה: למזוג לכוס גבוהה 2 כוסיות "פינה
קולדה מיקס" של "הולנד האוז", כוסית
אחת מים וכוסית אחת רום לבן של
"יינות אשקלון". לערבב היטב, להוסיף
קוביות קרח ופלח אננס. להגיש עם
חידך מלא הפתעה. כפית סוכר יכולה
להוסיף הרבה טעם. כוסית חלב או
כף גלידת וניל במקום המים -
מעשירה את הקוקטייל.

**פינה קולדה אמיתית
מכינים לבד.**

שפע של קוקטיילים ומתכונים להכנה בבית ניתן
לקבל חינם בפניה לת.ד. 6395 תל-אביב 61063.
המפיצים: יינות אשקלון, רחוב גדרה 8,
תל-אביב 65245, טלפון 03-657707.



פינה קולדה בפחית

סידור מוצרי COCO CASA: פינה
קולדה, בננה קולדה, תות קולדה,
שוקו קולדה, קוקנס. ההכנה: כוסית
"COCO CASA MIX" בטעם
האהוב עליך, כוסית מים, כוסית
רום לבן של "יינות אשקלון",
2 קוביות קרח. לערבב היטב
ולהגיש בשמחה. כוסית חלב
במקום מים מעשירה את
הקוקטייל. פינה קולדה בפחית
מתאימה גם לבישול ולאפיה.

