

# FLEVOSAP

## Mocktails



Mei 2025

  
**FLEVOSAP**  
**KRIJG OOK  
DE SMAAK  
TE PAKKEN**

# Een fruitig feestje in ieder glas!

**Zin in een verfrissende traktatie? Met Flevosap maak je in een handomdraai de lekkerste fruitige mocktails!**

Samen met De Cocktailfiets hebben we negen verrassende mocktails gecreëerd, waar het plezier vanaf spat! Perfect voor jong en oud en ideaal om van ieder moment van de dag een feestje te maken.

Of je nu een zomers feestje viert, een picknick hebt, een barbecue organiseert of gewoon een fruitig drankje wilt op een zonnige dag: Flevosap mocktails zijn altijd een goed idee!

Onze mocktails zijn eenvoudig te maken met maximaal vijf ingrediënten die je allemaal in de supermarkt vindt.

Met Flevosap als onmisbare basis tover je zo gemakkelijk en voordelig een ware traktatie in je glas!

Heb je een lege fles Flevosap? Maak er je nieuwe mocktailshaker van! Vul de fles met onze heerlijke recepten en je hebt direct genoeg voor vier volle glazen.

**De smaak al te pakken? Aan de slag maar! Pak een fles Flevosap, shake erop los en geniet van een fruitige smaakexplosie!**





# Maak de lekkerste fruitige mocktails met Flevosap als basis

**9**

**mocktails**

waar het plezier vanaf spat!

**Genieten voor jong én oud.**

**PUUR**  
*in eenvoud*

maximaal  
5 ingrediënten

Alle ingrediënten  
kunnen gekocht  
worden bij de  
supermarkt!



**Met onze Flevosap  
fruitfiguurtjes, maak je,  
je mocktailrietje extra  
feestelijk. Scan de QR code  
en download de template.**



Scan de code  
voor de  
instructie



# APPELFLAP GENOT

met een vleugje kaneel

Wie houdt er nou niet van de heerlijke smaak van een verse appelflap? Deze speelse mocktail brengt die smaken samen in een feestelijke mix van appel en kaneel. Nip, proef en laat de smaken je meenemen op een wel heel fruitig uitstapje! Verfrissend voor de zomer, maar met de kruidige kaneelsmaak ook perfect voor knusse winteravonden.



**Geen cocktailshaker in huis? Gebruik een lege fles Flevosap en maak vier mocktails tegelijk!**



## Aantal Mocktails:



### Ingrediënten:

- 400 ml Flevosap Appel
- 40 ml hazelnootsiroop
- 4 el Griekse Yoghurt
- 4 snufjes Kaneel

### Benodigdheden:

- 4 longdrinkglazen
- 4 rietjes
- lege Flevosap fles of een cocktailshaker

### Bereidingswijze:

Vul een lege Flevosap fles of cocktailshaker voor  $\frac{1}{4}$  met ijs. Gevolgd door 400 ml Flevosap Appel. Vul dit aan met 40 ml hazelnootsiroop, voor een volle, zachte smaak. Gevolgd door 4 eetlepels Griekse Yoghurt voor een subtiel zuurtje en romige twist.

We zijn klaar om te shaken! schud de mocktail met krachtige bewegingen gedurende 8-10 seconden. Als je condensvorming ziet aan de buitenkant van de shaker, is de mocktail klaar. Vul het glas met ijs en schenk de mocktail uit.

Om je glas te versieren snijden we een appel met schil en al in vieren en verwijderen het klokhuis. Snijd de appel nu in dunne schijfjes. Prik aan een stokje of cocktailprikker en verdeel de schijfjes, zodat je een mooi waaier effect krijgt. Top af met een feestelijk takje munt.

*De basis voor deze mocktail:*



# *Tropische* **BELLI 0.0**





## Aantal Mocktails:



Scan de code voor de instructie



**Stel je voor: je zit op een zonovergoten terrasje in Venetië. De zon schijnt, je kijkt uit over het water en je voelt je helemaal ontspannen. Precies dat gevoel hebben we meegegeven aan deze Belli 0.0. Een klassieker, maar dan in een Flevosap-jasje. De perfecte mocktail voor een brunch of een zomers feestje. Prikkel je smaakpapillen met de subtiële alcoholvrije bubbels en de fruitige frisheid van Flevosap Appel-Ananas-Perzik en Appel-Cassis. Een ware traktatie voor momenten die wel wat extra sprankeling kunnen gebruiken en met maar drie ingrediënten super eenvoudig te maken!**

### Ingrediënten:

- 320 ml Flevosap Appel-Ananas-Perzik
- 80 ml Flevosap Appel-Cassis
- 200 ml Prosecco alcoholvrij
- 4 partjes perzik

### Bereidingswijze:

Vul een champagneglas met ijs en roer om het glas goed te koelen. Stop zodra het glas begint te condenseren en verwijder het ijs. Giet langzaam 80 ml Flevosap Appel-Ananas-Perzik in het glas. Gevolgd door 20 ml Appel-Cassis voor een licht zuurtje en een mooi kleurverloop.

Top het glas af met zo'n 50 ml alcoholvrije Prosecco, gewoon verkrijgbaar bij de supermarkt.

Versier je glas naar wens met een schijfje perzik.

Salute!

Scan de  
code  
voor de  
instructie



## Aantal Mocktails:



Zin in een frisse mocktail met een verrassende twist? Ontdek de Zuurfrisse Opkikker. Deze mocktail combineert de heerlijke zuurte van Flevosap Appel-Cranberry met een speels schuimlaagje, gemaakt van kikkererwtensap als vegan alternatief voor eiwit. Je zult versteld staan hoe goed dit werkt, zonder dat je het verschil proeft!

Deze mocktail is perfect voor een zomers feestje, een picknick of gewoon om jezelf te verwennen op een warme dag. En na één slok wil je gegarandeerd meer!

**Proost!**

**Geen cocktailshaker in huis? Gebruik een lege fles Flevosap en maak vier mocktails tegelijk!**







# Zuurfrisse OPKIKKER

## Ingrediënten:

- 200 ml Flevosap Appel-Cranberry
- 160 ml 0% Pink Gin
- 40 ml agavesiroop
- 80 ml limoensap
- 80 ml kikkererwtensap of eiwit van 4 eieren

## Benodigheden:

- 4 champagneglazen
- lege Flevosap fles of een cocktailshaker
- prikker met aardbei, framboos, zwarte bes voor garnering

## Bereidingswijze:

Pak een champagne glas en koel deze voor met voldoende ijs.

Terwijl we het glas laten koelen vullen we een lege fles Flevosap of een cocktailshaker voor  $\frac{1}{4}$  met ijsblokjes, gevolgd door 200 ml Flevosap Appel-Cranberry. Vul de shaker aan met 160 ml alcoholvrije Pink Gin (verkrijgbaar bij de supermarkt). Gevolgd door 40 ml agavesiroop en het sap van 3-4 limoenen. Om deze fruitige mocktail zijn verfijnde, mooie schuimlaagje te geven gebruiken we 20 ml kikkererwtensap als vegan alternatief voor eiwit.

Shake het geheel nu kort en krachtig zo'n 8-10 sec.

Als je een condenslaagje aan de buitenkant van de fles of shaker ziet ontstaan weet je dat je mocktail op de juiste temperatuur is. Gooi het ijs uit je champagneglas en schenk je zelfgemaakte mocktail langzaam door een kleine zeef in het glas.

*Een prikker met vruchten  
maakt je mocktail  
helemaal af!*



# ZOMER ZOEN

Met de wisselvallige Nederlandse zomers moet je soms zelf de zon in huis halen. En dat lukt gegarandeerd met deze Flevosap Zomerzoen! Een zomerse kus in de vorm van een mocktail, precies het gevoel waar je soms zo naar verlangt. Met de verfrissende smaken van Flevosap Appel-Ananas-Perzik, een vleugje honing en de frisse twist van limoen en munt, heb je een heerlijke mix die de zon in je glas tovert. En het beste nieuws: je hebt maar 5 simpele ingrediënten uit de supermarkt nodig! Sluit je ogen, neem een slok en voel de warmte op je wangen gloeien.

Scan de  
code  
voor de  
instructie



## Aantal Mocktails:



### Ingrediënten:

- 400 ml Flevosap Appel-Ananas-Perzik
- 80 ml honingsiroop
- 80 ml limoensap
- 4 perziken uit blik
- muntblaadjes

### Benodigdheden:

- 4 longdrinkglazen
- 4 rietjes
- blender

### Bereidingswijze:

Voor deze mocktail gebruiken we een blender. Vul deze met 400 ml Flevosap Appel-Ananas-Perzik, 80 ml honingsiroop, 80 ml limoensap, vier perzikken uit blik en 8 verse muntblaadjes.

Blend alles in een paar seconden tot een heerlijke mix. Vul de longdrink glazen voor  $\frac{3}{4}$  met ijs en schenk de mocktail uit in het glas. Roer nu alles goed door elkaar.

Versier de mocktail door een ingesneden puntje verse ananas speels over de rand van het glas te schuiven.

Top af met een feestelijk takje munt.





A photograph of two men relaxing on lounge chairs outdoors. The man in the foreground is wearing a dark t-shirt and a dark flat cap, looking towards the right. The man next to him is wearing a white polo shirt and glasses. They are sitting on wooden lounge chairs with blue fabric backs that have a white cloud pattern. The background is filled with lush green foliage.

*Puur plezier in elk glas!*

**100% feestelijk genieten zonder alcohol**





# Willy wortel

Aantal Mocktails:



## Ingrediënten:

- 440 ml Flevosap Wortel
- 80 ml Limoensap
- 12 scheutjes Worcestershiresaus
- snufje zout en peper

## Benodigheden:

- 4 longdrinkglazen
- 4 stengels bleekselderij
- lege Flevosap fles of een cocktailshaker

**Dat mocktails niet altijd zoet hoeven te zijn bewijst deze Flevosap Willy Wortel. Deze unieke mocktail combineert pittige, zure en hartige smaken voor een verfrissende en smaakvolle dorstlesser.**

**Met de frisse wortelsap als basis, pittige kruiden en een scheutje citroen, creëer je een verrassende smaakexplosie. En het beste? Willy Wortel zit vol goede voedingsstoffen die je scherp en vindingrijk houden. Of je het nu drinkt bij je ontbijt, lunch of als oppepper aan het einde van de dag, Willy Wortel is altijd een goed idee!**





### Bereidingswijze:

Vul een cocktailshaker of lege Flevosap fles voor  $\frac{1}{4}$  met ijs, gevolgd door het sap van drie tot vier limoenen.

Vul het aan met zo'n 440 ml Flevosap Wortel en voeg een klein snufje zout, peper en ca. 12 scheutjes Worcestershiresaus toe.

Schud alles goed door elkaar en giet de mix uit in een longdrinkglas gevuld met ijs.

Voor een herkenbare en feestelijke uitstraling versieren we het glas met een stengel bleekselderij.



**Geen cocktailshaker  
in huis? Gebruik een  
lege fles Flevosap  
en maak vier  
mocktails tegelijk!**

Scan de  
code  
voor de  
instructie



# ToFF



**Aantal Mocktails:**



## Ingrediënten:

- 480 ml Flevosap Peer
- 60 ml limoensap
- 80 ml karamelsiroop
- 4 snufjes kaneelpoeder
- 4 mini stroopwafels

## Benodigdheden:

- 4 longdrinkglazen
- 4 rietjes
- lege Flevosap fles of een cocktailshaker

Scan de  
code  
voor de  
instructie





Met slechts vier ingrediënten maak jij een heerlijke oer-Hollandse traktatie voor het hele gezin. Flevosap Toffe Peer brengt de zachte zoetheid van peer samen met een vleugje limoensap, karamelsiroop en een snufje kaneelpoeder voor een verrassende, aromatische twist. Versier je mocktail met een mini stroopwafel bovenop voor nog meer Hollandse gezelligheid.



**Mocktail Maker**  
*Niels - de Cocktailfiets*



**Geen cocktailshaker in huis? Geen paniek! Gebruik een lege fles Flevosap en maak vier mocktails tegelijk!**



#### Bereidingswijze:

Vul een lege fles Flevosap of een cocktailshaker voor  $\frac{1}{4}$  met ijs en het sap van drie tot vier limoenen. Gevolgd door 80 ml karamelsiroop en een snufje kaneel (varieer hierin naar smaak). Vul dit aan met 480 ml van het meest sappige perensap van Nederland, althans dat vinden wij...

Yes, shaken maar! Shake kort en krachtig zo'n 8-10 sec. Als je een condenslaagje aan de buitenkant van de shaker of glazen fles ziet ontstaan weet je dat je mocktail op de juiste temperatuur is. Vul het glas met ijs en schenk de mocktail uit.

Maak je mocktail compleet door een ministroopwafel bovenop te leggen.

**PROOST!**

Scan de code  
voor de  
instructie



# FRUITFEEST

Bij Flevosap houden wel van een feestje! Daarom hebben we een heerlijke, verfrissende mocktail voor je samengesteld met onze Flevosap Peer en Appel-Aardbei als basis. Deze mocktail combineert de frisheid van appel en de zoetheid van peer en aardbei tot een echte traktatie. Perfect voor een zonnig uitje of voor een kinderfeestje! Proost op je Fruitfeest!



**Geen cocktailshaker in huis? Gebruik een lege fles Flevosap en maak vier mocktails tegelijk!**



## Aantal Mocktails:



### Ingrediënten:

- 200 ml Flevosap Peer
- 200 ml Flevosap Appel-Aardbei
- 80 ml agavesiroop
- 80 ml limoensap

### Benodigheden:

- 4 longdrinkglazen
- 4 rietjes
- lege Flevosap fles of een cocktailshaker

### Bereidingswijze:

Vul een lege Flevosap fles of een cocktailshaker met voldoende ijsblokjes. Gevolgd door 200 ml Flevosap Peer en 200 ml Flevosap Appel- Aardbei. Vul dit aan met het sap van drie tot vier limoenen en 80 ml agavesiroop.

Schud alles goed door elkaar en giet de mix uit in de met ijs gevulde glazen.

Voor een kleurrijke presentatie garneren we het glas met een prikkertje voorzien van een regenboog zure mat en een halve aardbei.

*De basis voor deze mocktail:*



*Tip!*

Pimp je mocktailrietje met onze vrolijke Flevosap-fruitfiguurtjes! Scan de QR-code op pagina 3 van de brochure en knutsel ze zelf in elkaar.

# Sinter ZOMER



**Fruitig, zacht, zoet en romig – een verfrissende twist op je favoriete winterlekkernijen!**



**Aantal Mocktails:**



De Sinterzomer brengt je het beste van twee werelden: De magie van Sinterklaas en de vrolijkheid van de zomer in één sprankelende mocktail. Hoe je die twee werelden samenbrengt? Neem de verfrissende smaak van Flevosap Peer als basis en vul deze aan met de romige twist van zelfgemaakte marsepeinmelk. Een vleugje hazelnootsiroop geeft je mocktail nog een extra laagje zoetheid en met een scheutje Flevosap Appel-Kers beginnen jouw smaakpapillen direct te dansen.





*De sterren van deze magische mocktail!*

Scan de code voor de instructie



#### Ingrediënten:

- 360 ml Flevosap Peer
- 200 ml Flevosap Appel-Kers
- 80 ml marsepeinmelk\*
- 40 ml hazelnootsiroop
- 600 gram crushed ijs

#### Benodigdheden:

- 4 longdrinkglazen
- 4 kersen voor garnering

#### Bereidingswijze:

Vul een longdrinkglas met 20 ml marsepeinmelk\* (bij de bakproducten in de supermarkt). Gevolgd door 90 ml Flevosap Peer en 10 ml hazelnootsiroop. Schep het glas voor de helft vol met crushed ijs en roer het geheel goed door elkaar. Vul nu het glas tot de rand aan met crushed ijs. Schenk de Flevosap Appel-Kers hier nu heel voorzichtig overheen en roer niet meer. Er ontstaat een mooi marmereffect.

Voor een smakelijke en leuke finishing touch garneren we de mocktail met een verse kers. Geen kersen verkrijgbaar? Gebruik dan een Luxardo kers.

**Simpel, zoet en onweerstaanbaar lekker!**

*\*De marsepeinmelk maak je heel eenvoudig door gelijke delen marsepeinpasta en water in een blender te mixen tot een gladde dunne massa.*

*De Kers op de mocktail!*



# VURIGE *Verrassing*

Klaar om je dag een avontuurlijke draai te geven? Maak kennis met de Vurige Verrassing! Deze kleurrijke mocktail brengt de pittige kracht van appel-gember, de frisse zoetheid van sinaasappel, de aardse tonen van wortel en een verrassende twist van bietensap samen in één glas. Elke slok brengt een tinteling van energie en onweerstaanbare frisheid met zich mee, waardoor de avonturier in jezelf ontwaakt.

Proost en ontdek hoe heerlijk pittig verfrissend kan zijn!

Scan de code voor de instructie



## Aantal Mocktails:



### Ingrediënten:

- 320 ml Flevosap Appel-Gember
- 200 ml Flevosap Sinaasappel
- 120 ml Flevosap Wortel
- 80 ml Flevosap Rode biet

### Benodigheden:

- 28 schijfjes appel om te garneren

### Bereidingswijze:

Vul een longdrinkglas tot aan de rand met ijs. Schenk hier 80 ml Flevosap Appel- Gember, 50 ml Flevosap Sinaasappel en 30 ml Flevosap Wortel overheen. Doe dit voorzichtig, zonder te roeren voor een mooie opbouw van kleuren. Met een cocktailmaatje of maatbeker top je het glas heel voorzichtig af met zo'n 20 ml Flevosap Rode biet.

Om je glas te versieren snijden we een appel met schil en al in vieren en verwijderen het klokhuis. Snijd de appel nu in dunne schijfjes. Prik aan een stokje of cocktailprikker en verdeel de schijfjes, zodat je een mooi waaier effect krijgt.



De varige  
smaakmakers







**What 'sap ons!**



**FLEVOSAP**

**06 - 395 023 52**

**Flevosap B.V.** | [info@flevosap.nl](mailto:info@flevosap.nl) | +31 (0)321 - 33 25 25  
Professor Zuurlaan 22 | 8256 PE Biddinghuizen | Nederland

**KRIJG OOK  
DE SMAAK  
TE PAKKEN**