

NEUENSCHWANDER
N

Cocktail à base de prosecco et de vinaigre de vin rosé



Amore per la tradizione.

POUR 2 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MINUTES
DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients :

200 ml Bio Prosecco Rosé DOC Spumante Brut 11.5% Vol.
100 ml Vinaigre de vin rosé
Glaçons
Framboises congelées
Feuilles de menthe

COCKTAIL À BASE DE VIN ROSÉ ET DE VINAIGRE DE VIN ROSÉ

Ce cocktail allie l'élégance pétillante du Prosecco Rosé bio à la fraîcheur fruitée des framboises et à une touche de vinaigre de vin rosé. Parfaitement rafraîchi avec des glaçons et agrémenté de feuilles de menthe, il est le compagnon idéal pour transformer chaque instant en un moment exceptionnel.

Préparation :

Mélanger le Prosecco Rosé bio et le vinaigre de vin rosé dans un verre à cocktail. Ajouter des glaçons et décorer avec les framboises congelées et les feuilles de menthe.

Produits recommandés :



Mr. Bio Wine - Bio Prosecco Rosé
DOC Spumante Brut 11.5% Vol.
Art. 145043



Carandini - Condimento Rosé "Rosa"
Art. 541021