

NEUENSCHWANDER
N

COCKTAIL DE ROSES ET DE FRAMBOISES AU VINAIGRE DE VIN ROSE ROSÉ



Amore per la tradizione.

Ingrédients

200 ml	d'infusion de rose
10	framboises
2 cs	de sirop de sureau
2 cs	de vinaigre de vin rosé « Rosa »
	eau tonique
	glace

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN
DIFFICULTÉ: SIMPLE

COCKTAIL DE ROSES ET DE FRAMBOISES AU VINAIGRE DE VIN ROSE ROSÉ

Plongez dans une expérience aromatique qui allie l'élégance délicate des roses à la fraîcheur vive des framboises, le tout affiné par notre exquis vinaigre de vin rosé. Ce cocktail promet une expérience gustative incomparable, complétée par l'eau tonique pétillante et la fraîcheur de la glace.

Préparation

1. Préparer le thé à la rose et le laisser refroidir.
2. Mettre les framboises, le sirop de fleurs de sureau et le vinaigre de vin rosé dans un shaker ou un grand récipient refermable.
3. Réduire les framboises en purée.
4. Ajouter la glace et le thé à la rose et secouer pendant 30 secondes.
5. Verser dans des gobelets. Compléter avec de l'eau tonique.

Produits recommandés

Carandini
Vinaigrette Rosé «Rosa»
Art.: 541021

