

NEUENSCHWANDER
N

COCKTAIL VERMOUTH, GIN & CONDIMENTO FRAMBOISE



Amore per la tradizione.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN
DIFFICULTÉ : FACILE

INGRÉDIENTS

50 ml	London Dry Gin
25 ml	Vermouth
2 Cuillère de bar	Condimento Agrodolce Framboise Citron

PRÉPARATION

Mélanger le gin, le vermouth et le condimento framboise dans un verre à pied refroidi avec de la glace. Servez le cocktail dans un tumbler avec de la glace et du zeste de citron.

COCKTAIL VERMOUTH, GIN & CONDIMENTO FRAMBOISE

Ce cocktail rafraîchissant est une combinaison réussie du vermouth d'Acetaia Giusti vieilli dans d'anciens fûts de vinaigre balsamique, du London Dry Gin de Mazzetti, qui raconte le Piémont avec sa richesse sensorielle, et d'un condimento de framboise aigre-doux de la gamme de vinaigres de fruits d'Acetaia Giusti.

PRODUITS RECOMMANDÉS



Giusti - Vermouth,
17 Vol. %
Art: 112600



Mazzetti d'Altavilla -
London Dry Gin,
42% Vol.
Art: 701059



Giusti-
Agrodolce avec
framboise
Art: 112601

