

NEUENSCHWANDER
N

ROSEN-HIMBEER- COCKTAIL MIT ROSA ROSÉ WEINESSIG



Amore per la tradizione.

Zutaten

200 ml	Rosenaufguss
10	Himbeeren
2 EL	Holundersirup
2 EL	Rosa Rosé Weinessig
	Tonic-Wasser
	Eis

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

ROSEN-HIMBEER-COCKTAIL MIT ROSA ROSÉ WEINESSIG

Tauchen Sie ein in ein aromatisches Erlebnis, das die zarte Eleganz von Rosen mit der lebhaften Frische von Himbeeren kombiniert, verfeinert durch unseren exquisiten Rosa Rosé Weinessig.

Dieser Cocktail verspricht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das durch das spritzige Tonic Water und die kühle Frische von Eis vollendet wird.

Zubereitung

1. Den Rosentee zubereiten und abkühlen lassen.
2. Die Himbeeren, den Holunderblütensirup und den Rosa Rosé-Weinessig in einen Shaker oder ein grosses, wiederverschliessbares Gefäss geben.
3. Die Himbeeren zu einem Püree pürieren.
4. Eis und den Rosentee hinzufügen und 30 Sekunden lang schütteln.
5. In Becher giessen. Mit Tonic Water auffüllen.

Empfohlene Produkte

Carandini
Condimento Rosé «Rosa»
Art.: 541021

