



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES EXÓTICO DE PANIZO (DAZFER SUBERO)



INGREDIENTS:

3 cl Aguardiente de Orujo

2,5 cl Licor de Miel

2 cl Mixfruit Pesca Blanca Fabbri (melocotón)

1,5 Sirope de Orgeat Fabbri (almendra)

2,5 Zumo de Limón

completar con infusión de "Té azul" (butterfly pea tea).

PREPARATION:

En una coctelera con hielo agregar: todos los ingredientes (menos el té azul), tapar agitar enérgicamente, colar y servir directo a la copa Paladio. Agregar hielo pile y completar con el té azul.

Decoración: twist de piel de limón, cogollo de hierba buena y brocheta de frambuesa fresca.

***Nota: Quisiera exponer que como Bartender activo perteneciente a FABE en ESPAÑA y siendo miembro de la IBA por muchos años; me parece que todos los productos PANIZO son de alta calidad y cabe destacar que me encanta mucho sus productos , sobre todo la versatilidad para la mixología.