



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PANIZO TAI (JOSE ANTONIO GUIO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2 cl Disaronno
- 1 cl Mandarine Napoleón
- 4 cl zumo de piña
- 2 cl zumo de limón
- 2 cl sirope de frambuesa

PREPARACIÓN:

Decoración: piel de limón y frambuesa

Aperitivo

Elaborado en coctelera