



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

DARK ORANGE (PEDRO PABLO GONZÁLEZ ISRAEL)



INGREDIENTES:

- 4 cl.de Licor de Miel Panizo
- 2 cl. de Licor Tostado Panizo
- 1 cl. de Licor de Hierbas Panizo
- 1 cl. de sirope de falernum ODK
- 1 cl. de sirope de chocolate Monin
- 5,5 cl. de limón y nada de Minute Maid

PREPARACIÓN:

Decoración: Ramillete de cebollino, romero y lavanda incrustado en copa mediante pinza de madera

Modalidad: digestivo

Copa: cóctel

Elaborado en coctelera.