14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BERGA-PANIZO-MOTA (SAUL LLATA CUARTAS)



INGREDIENTES:

- 4cl Aguardiente de orujo Monovarietal vVerdejo
- 3cl Licor de Limón Panizo
- 6cl cordial de italicus y bergamota
- 2 golpes bitter cardamomo fee brothers
- Twist de limón verde

PREPARACIÓN:

Cordial de italicus y bergamota:

- 3,5gr de ácido málico
- 3,5gr de ácido tartárico
- 250ml le sirop monin bergamota
- 125ml licor italicus
- 250ml agua

Agitar todos los ingredientes en coctelera, servir en copa Martini

Decoración:brocheta piel de naranja, zenzero ginger de Fabbri

Twist de limón verde y a disfrutar.