



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

BLACK&WHITE PANIZO (JOSE GOTARDA VALLEJO)



INGREDIENTES:

- 3cl. Orujo de café Panizo
- 2cl. Orujo tostado Panizo
- 2cl. Caramelorujo Panizo
- 4cl. crema de leche

PREPARACIÓN:

Espolvoreado con canela, elaborado en vaso mezclador y coctelera.

Elaborado en copa cóctel.

Acompañado con un crumble de jengibre y pasas con aire de Orujo de miel Panizo.