

## 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.