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.