



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
FRESH COFFEE PANIZO (JOSE MANUEL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

- 4 cl. de Licor de Café Panizo
- 2 cl. de Licor de Miel Panizo
- 4 cl. de zumo de naranja
- 1 cl. de sirope de canela
- 1 golpe de Bitter Truth Orange
- Aire cítrico: Licor de limón Panizo, lima y jengibre
- 1 cl. de Licor de Limón Panizo
- 3 cl. de zumo de lima
- 2 dadps de jengibre
- 1 cucharada de sirope de azúcar
- 2 gr. de sucro

PREPARACIÓN:

Macerar primero los 3 ingredientes antes de hacer el aire cítrico, que servirá como decoración.

Elaborado en coctelera.

Modalidad: digestivo

Servido en vaso Martini Chiller