



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PANIZO TAI (JOSE ANTONIO GUIO)



INGREDIENTES:

-3 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo

-2 cl Disaronno

-1 cl Mandarine Napoleón

-4 cl zumo de piña

-2 cl zumo de limón

-2 cl sirope de frambuesa

PREPARACIÓN:

Decoración: piel de limón y frambuesa

Aperitivo

Elaborado en coctelera