



BALDINI
BY TAOASIS



CAIPIRINHA

BERGAMOTTE - LIMETTE

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

CAIPIRINHA

BERGAMOTTE - LIMETTE

SIRUP

- 100ml Agavendicksaft
- 5 Tr. Bergamotte Bio-Aroma
- 6 Tr. Limette Bio-Aroma

PRO COKTAIL

- 1 EL Zitronensaft (evtl. frisch gepresst)
- 1 EL Rohrzucker
- etwas Limette in kleine Stückchen schneiden (1/8 bis 1/4 Frucht reicht)
- 1 TL Aromasirup (3ml)
- Sprudelndes Mineralwasser
- Crushed Eis

ZUBEREITUNG

Limettenstücke in ein Whiskyglas geben, Zucker und Sirup hinzufügen und mit einem Holzstößel kräftig zerdrücken. Glas mit dem gecrushten Eis auffüllen und mit sprudelndem Mineralwasser aufgießen. Den erfrischenden Caipirinha mit einem kurzen Strohhalm servieren. Fertig ist der alkoholfreie Sommer-Cocktail.



Art.Nr. 14106022 Art.Nr. 14106422