

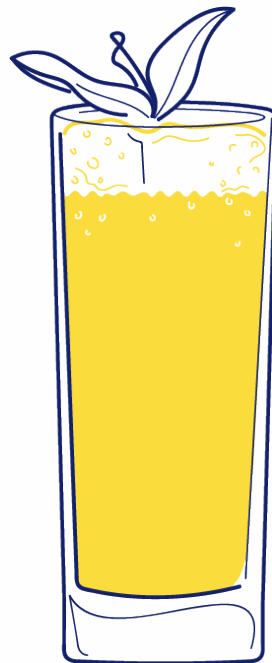


Limoncello
DICAPRI

Di Capri Lemon & Sage

ZUTATEN

- 30 ml Limoncello Di Capri
- 20 ml Vodka
- 15 ml Zitronensaft
- 10 ml Salbeisirup
- 15 ml Eiweiß
- 3 Salbeiblätter
- 2 Dashes Orange Bitter



GLAS

Cocktailglas 250 ml

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Shaker füllen und mixen. Eiswürfel und Salbeiblätter hinzugeben, kräftig mixen und anschließend durch ein kleines Sieb in das vorgekühlte Cocktailglas gießen. 2 Dashes Orange Bitter hinzugeben und mit einem Salbeiblatt und geriebener Zitronenschale garnieren.

VERANTWORTUNGSBEWUSST GENIESSEN

© Limoncello di Capri S.r.l. – Via Roma, 89 – 80073 Capri (NA) – ITALY – P.Iva 07844520630