



ELENA
BORRA
DISTILLERIE
— 1933 —



MIXO

MELA

italian mixology

CHUPITO
OTTIMO BEVUTO IN PUREZZA COME CHUPITO
DA SERVIRE RIGOROSAMENTE GHIACCIATO

APPLE MARTINI
15 ML MIXO MELA - 40 ML VODKA - 15 ML COINTREAU
GHIACCIO E GUARNIRE CON UNA FETTA DI MELA VERDE

RUM MELA
20 ML MIXO MELA - 60 ML RUM BIANCO - 30 ML GINGER ALE
GHIACCIO E GUARNIRE CON UNA FETTA DI MELA VERDE

MARGARITA ALLA MELA
30 ML MIXO MELA - 50 ML TEQUILA - 10 ML SUCCO DI LIME
SHAKERARE CON GHIACCIO E GUARNIRE CON SPICCHIO DI MELA

Caratteristiche visive:

Colore giallo chiarissimo quasi trasparente

Caratteristiche organolettiche:

Sapore tipico della mela

Produzione:

In questo liquore vi è una base di acquavite di vinaccia distillata da vinacce miste con l'aggiunta del succo naturale di mela

Capacità bottiglie: 700 ml

Gradazione: 20% vol