



MIXO

RIBES

italian mixology

CHUPITO



OTTIMO BEVUTO IN PUREZZA COME CHUPITO
DA SERVIRE RIGOROSAMENTE GHIACCIATO



PINK RUM

40 ML MIXO RIBES - 40 ML RUM BIANCO - 20 ML DI SODA
GHIACCIO E GUARNIRE CON UNA FETTA DI LIME



VIVA LA VITA

35 ML MIXO RIBES - 60 ML RUM SCURO - 15 ML SUCCO DI LIME
1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO DI CANNA, GHIACCIO E MESCOLARE



IL MORSO DEL VAMPIRO

30 ML MIXO RIBES - 30 ML GIN ELENA BORRA - 30 ML BITTER ELENA
BORRA, GHIACCIO E GUARNIRE CON RAMETTO DI RIBES

Caratteristiche visive:

Colore rosso scuro

Caratteristiche organolettiche:

Sapore tipico del ribes

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

Capacità bottiglie: 700 ml

Gradazione: 20% vol