

Mirto Sour

Mirto Sour er en cocktail blandet med Silvio Cartas spiritus, citronsaft og sirup. Det giver cocktailen et friskt pift med en snert af sødme.

Pynt: En kvist krydderurt

Ingredienser

- 60 ml Mirto Ricetta Storica
- 30 ml citronsaft
- 20 ml Sukker sirup

Fremgangsmåde

- I et glas tilføj isterninger.
- Tilføj Mirto Ricetta Storica.
- Tilføj citronsaft.
- Tilføj sukker sirup
- Tilføj en skive lime på glassets kant og evt. en kvist krydderurt for en lækker, frisk Mirto Sour.



Hvem er Silvio Carta?

Silvio Carta er et italiensk spiritus brand med over 60 års erfaring. Silvio Cartas vin og spiritus produceres i Sardiniens middelhavsklima og deres brede sortiment inkluderer Vermouth, vin, gin, Aspid Spritz, Bitteroma og et udvalg af likører, bl.a. populære Limonello. Se alle vores opskrifter med Silvio Carta spiritus nedenfor, og læs mere om brandet.



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanzen.dk, Ring på +45 6312 82 00