

LIMON SOUR

Genuss



LIMON SOUR

Rezept

5 cl Limoncello

3 cl frisch gepresster
Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

1 Eiweiß

Eiswürfel

Zitronenzeste
(Dekoration)





LIMON SOUR

Zubereitung

Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben

Orangenlikör, frisch gepressten Orangensaft, Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen

Shaker fest verschließen und kräftig schütteln, um die Zutaten zu vermischen und den Cocktail zu kühlen

Cocktail durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

mit einer Orangenscheibe garnieren





HERKUNFT
SONNENVERWÖHNTE UND
UNBEHANDELTE ZITRONEN
AUS SIZILIEN

GESCHMACK
ERFRISCHEND ZITRONIG,
LEICHT SÜSS

PERFEKT SERVIERT
GUT GEKÜHLT ODER ALS
BASIS FÜR COCKTAILS



SWISS MADE
HANDCRAFTED SPIRITS

Sternenfeld
Limo



LIMONCELLO

EXCELLENT SWISS LIQUEUR



ZITRONEN FREI VON
ZUSATZSTOFFEN AUS SIZILIEN



ENTHÄLT REIN NATÜRLICHE
INHALTSSTOFFE



FÖRDMT DIE BIODIVERSITÄT
IN DER SCHWEIZ



HERGESTELLT UND ABGEFÜLLT
IN DER SCHWEIZ

CONSUMED AS A DIGESTIVE
OR IN A COCKTAIL

STERNENFELD LIMO
AM STAUSEE 10
4127 BIRSFELDEN

WWW.STERNENFELD-LIMO.CH
VERKAUF@STERNENFELD-LIMO.CH

