



Fiorente Hyldeblomst Likør fra Italien

Fiorente Elderflower Liqueur er en italiensk likør, som fremstilles af destilleriet Fratelli Francoli. Fratelli Francoli har en gammel tradition for at destillere nogle af de fineste spiritusser i Italien. Virksomheden er placeret i Piemonte, som også er berømt for Barolo, Barbaresco, Barbera vinene.

Fiorente Elderflower Liqueur har levende farver og dufte. Den tilbyder en lækker smag og den perfekte tyngde til enhver cocktail. Det er bartenderes idéer, som har formet denne likør. Den har mindre sukker end andre tilgængelige likører med hyldeblomst, derfor kan den tilføjes til vin, som allerede har en antydning af sødme.



Hugo Cocktail med Fiorente Hyldeblomst Likør

Ingredienser:

- 40 ml Fiorente Hyldeblomst Likør
- 150 ml Ruffino Prosecco
- 50 ml dansk vand
- Friske mynteblade
- 2 skiver lime
- Isterninger

Fremgangsmåde:

1. Fyld et stort vinglas med isterninger.
2. Tilsæt Fiorente Hyldeblomst Likør og rør let rundt.
3. Hæld Ruffino over, og top med dansk vand.
4. Tilføj friske mynteblade og skiver af lime for ekstra friskhed.
5. Rør forsigtigt rundt og server iskold.

Denne Hugo cocktail er en perfekt kombination af frisk hyldeblomst, perlende mousserende vin og en let citrusnote fra lime og mynte. En ideel sommerdrink, der både er let og elegant. Man kan tilsætte en anelse sukkersirup for en lidt sødere udgave.

Nyd den som en forfriskende aperitif eller til en hyggelig stund i solen.