

Botánicos para combinados de
Botanicals for
Vodka
 Carmencita's cocktails



15-20

Incluye Recetas
 Recipes included



Sugerencia de presentación
 Serving suggestion

Peso neto
 Net weight
11g e 0.39oz



Carmencita

El rey de la fiesta
 The king of the party

Incluye Recetas en el interior

Recipes included inside



Carmencita recomienda un consumo responsable
 Carmencita recommends you enjoy responsibly



Jesús Navarro, S.A.
 c/ Isaac Peral, 46
 03660 Novelda Alicante SPAIN
www.carmencita.com
elblogdecarmencita.com



Ingredientes/Ingredients:

Pimienta de Jamaica 1g
 Allspice 0.17oz

Pétalos de rosa 1g
 Rose petals 0.04oz

Pimienta Larga de India 4g
 Indian Long Pepper 0.14oz

Flor de Azahar 1g
 Orange Blossom 0.04oz

Tu mejor/Your best Vodka

1 **Enfría la copa** o el vaso en el congelador o lénalo de hielo y remueve con una cucharilla. Desecha el agua sobrante y completa la copa con más hielo.
Chill the glass in the freezer or fill it with ice and stir with a spoon until chilled. Strain out any water from the glass and top up with ice.

2 **Perfuma el borde** de la copa frotando la piel de un cítrico e incorpora dicha piel dentro de la copa. También puedes aromatizar con otras frutas.
Flavour the rim of the glass by rubbing it with a citrus fruit zest before adding it to the ice. Other fruit may be used.

3 **Añade ahora los botánicos** Carmencita, úsalos a tu gusto, pero una pizca de cada uno en la misma copa es ideal.
Now add Carmencita's botanicals. Use them as you like, but a pinch of each in the same glass is perfect.

4 **Vierte 50ml de vodka** (aprox. una tacita de café), pero no más de 70 ml.
Add 50ml of vodka (approximately 1 espresso cup), but not more than 70 ml.

5 **Añade el refresco,** o zumo deseado.
Add juice or fizzy drink.

