

# FUNKY NEGRONI

---

Genuss







# FUNKY NEGRONI

---

## Rezept

30 ml Gin

30 ml Campari

30 ml roter Wermut

15 ml Arancello

Eiswürfel

Bio-Orangenscheibe







# FUNKY NEGRONI

## Zubereitung

Beginne damit, einen hohen Tumbler oder ein Old Fashioned Glas mit Eiswürfeln zu füllen, um es vorzukühlen.

Giesse den Gin, roten Wermut und Campari gleichmässig über das Eis in das Glas.

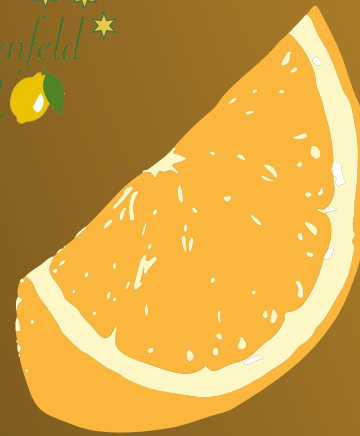
Füge nun den Arancello hinzu, um dem Getränk eine erfrischende und fruchtige Note zu verleihen. Rühre die Mischung sanft um, um die Aromen zu vereinen und das Getränk leicht zu kühlen.

Garniere dein Funky Negroni mit einer frischen Orangenzeste, um das Aroma noch zu verstärken und dem Getränk einen Hauch von Eleganz zu verleihen.

Nun ist es an der Zeit, deinen Funky Negroni zu geniessen! Nimm einen Schluck und lass dich von der geschmacklichen Explosion verzaubern.



Sternenfeld  
Limo



# ARANCELLO

EXCELLENT SWISS LIQUEUR



ORANGEN 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](http://WWW.STERNENFELD-LIMO.CH)  
[VERKAUF@STERNENFELD-LIMO.CH](mailto:VERKAUF@STERNENFELD-LIMO.CH)



LIKÖR FÜR DIE  
SCHWEIZER  
BIODIVERSITÄT

HERKUNFT  
SAFTIGE UND UNBEHANDELTE  
ORANGEN AUS SIZILIEN

GESCHMACK  
FRÜCHTIG, VOLLMUNDIG,  
MIT EINEM HAUCH VON  
SÜSSE

PERFEKT SERVIERT  
AUF EIS, ALS APERITIF ODER  
IM MIXGETRÄNK



SWISS MADE  
HANDCRAFTED SPIRITS

