

# IRISH ARANC

---

Genuss



# IRISH ARANC

---

## Rezept

3 cl Whisky-Creamlikör  
(z. B. Bailey's)

1 cl Arancello

3 cl Ananassaft

1 Spritzer Zuckersirup

2 cl Sahne

Eiswürfel

1 Scheibe einer Bio-Orange,  
ein Hauch Zimt oder  
Sternanis für die Dekoration





# IRISH ARANC

---

## Zubereitung

Alle Zutaten - Whisky-Creamlikör, Arancello, Ananassaft, Zuckersirup und Sahne - mit 4 Eiswürfeln in den Shaker geben.

Den Shaker verschließen und etwa 20 Sekunden kräftig schütteln.

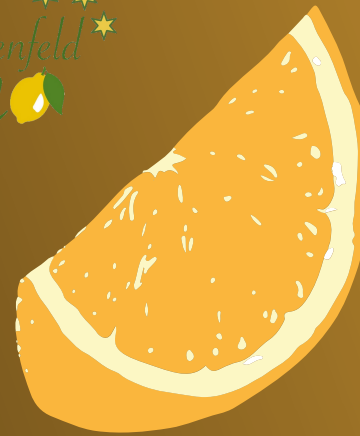
Für die Dekoration die Orangenscheibe halb einschneiden und am Rand des Cocktailglases platzieren. Wahlweise das Glas mit Orange, Zimt und Sternanis anrichten.

Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das vorbereitete Cocktailglas gießen.

Den Irish Aranc mit einer weihnachtlichen Dekoration sofort servieren.



Sternenfeld  
Limo



# ARANCELLO

EXCELLENT SWISS LIQUEUR



ORANGEN FREI VON  
ZUSATZSTOFFEN AUS SIZILIEN



ENTHÄLT REIN NATÜRLICHE  
INHALTSSTOFFE



FÖRdert 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)



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

