



# HOT ARANC

---

Genuss







# HOT ARANC

---

## Rezept

250 ml Arancello

500 ml Apfelsaft

1 Zimtstange

3 Nelken

1 Orangenschale (Bio)

Orangenscheiben und  
Zimtstangen zum Garnieren

Optional: Sternanis für  
zusätzliche Würze







# HOT ARANC

## Zubereitung

In einem Topf Apfelsaft, Zimtstange, Nelken und Orangenschale erhitzen.

Die Mischung langsam zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren, um sie etwa 10-15 Minuten köcheln zu lassen. Dadurch werden die Aromen gut miteinander verschmelzen.

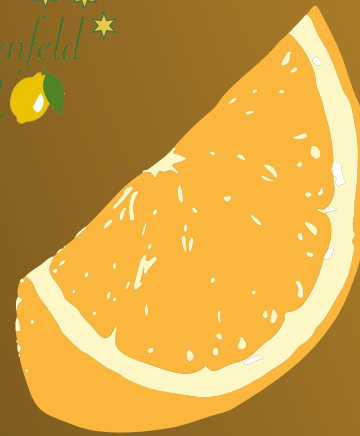
Den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange, Nelken und Orangenschale entfernen. Füge Arancello hinzu und rühre gut um.

Die Mischung erneut erhitzen, jedoch nicht kochen lassen, um den Alkoholgehalt zu erhalten. Den Arancello Winter Punch in hitzebeständige Gläser oder Tassen gießen.

Nach Belieben mit Orangenscheiben und Zimtstangen garnieren.



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)



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

