

NOVEDAD

Prepara tus mejores Caipiriñas con Pardorán

Caipiriña de Fresa

Las Caipiriñas preparados con Pardorán no necesitan azúcar añadido, son refrescantes y con baja graduación para que puedas disfrutar del verano sin dejar de ser tú y tomarte un par de ellos sin arrepentirte al día siguiente



Terminamos con Casera. Contamos 1 de Casera y decoramos

Rellenamos con hielo hasta arriba

Añadimos zumo de limón preparado de Mercadona o similar. Contamos 2

Añadimos granadina y contamos 1 de granadina

Empezamos colocando cachaza en la base, contamos 3 de cachaza



Empieza
por aquí



¿Sabías que la cachaza original es un licor que tiene entre 37 y 50 grados de alcohol y viene de la caña de azúcar fermentada?

El nombre caipirinha proviene de las palabras "caipira" en referencia a los campesinos que habitaban en la selva brasileña y "curupira" que era un demonio mítico del bosque.

Pardorán es un digestivo suave de baja graduación, sólo 7° elaborado en Madrid a base de zumos de frutas y destilados

Bebe con moderación, es tu responsabilidad.