

NOVEDAD

# Prepara tus mejores Mojitos con Pardorán

## Mojito tradicional

No necesitas añadir azúcar a los mojitos que prepares con Pardorán. El resultado final es muy refrescante y de 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 lo que empezamos: añadimos un poco más de Pardorán y decoramos con hierbabuena y rodaja manzana

Rellenamos con Seven Up, un chorrito de limón preparado y si el vaso lo permite un poco más de hielo

Añadimos ron y contamos 4 de ron, removemos

Ponemos hielo pilé o picado

Empieza colocando 5 hojas de hierbabuena, 5 rodajas de limón. Contamos 6 de Pardorán. Machaca un poco para que se mezclen los aromas con el Pardorán



Empieza por aquí



¿Sabías que los mojitos son una bebida de Piratas ?

Cuentan que a finales del siglo XVI, el afamado corsario Sir Richard Drake, - corsario de la corona inglesa- preparó la primera versión conocida de una bebida que llevaba aguardiente (ron crudo, sin envejecer) de baja calidad, con azúcar, lima, menta y otras hierbas

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

Bebe con moderación, es tu responsabilidad.