



Основа для напитков LiHo ГЛИНТВЕЙН

Отлично подойдет, чтобы разнообразить осенне-зимнее меню оригинальным вкусом глнтвейна.

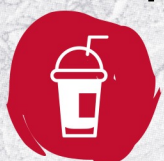
Приготовить напиток на уже готовой основе LiHo Глнтвейн проще простого – достаточно развести кипятком в пропорции 1:5. И бокал безалкогольного напитка, подкупающего тонким ароматом пряностей и специй, готов.

Его вкус максимально приближен к напитку с добавлением вина.

При разведении чувствуется «тело» – мякоть ягод, терпкий пряный вкус.

Для алкогольного варианта нужно просто добавить в основу нагретое вино.

ПРИМЕНЕНИЕ



Коктейли



Чай



Лимонад



Выпечка

В составе – только натуральные продукты: фрукты и специи

рецепт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Основа LiHo Глнтвейн – 100 мл
- Кипяток – 500 мл
- Апельсин – 1/2
- Яблоко – 1/2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Налейте в ёмкость основу для напитка
2. Добавьте нарезанные апельсин и яблоко
3. Залейте кипятком
4. Тщательно перемешайте
5. Дайте настояться напитку одну минуту
6. Согревающий напиток готов
7. Разлейте по кружкам и украсьте палочкой корицы



ДЕЛОВАЯ РУСЬ®
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

125319 Россия, Москва, ул. Черняховского, 5, корп. 1

Телефон: (495) 956 4000, факс (495) 956 3776

Звонок бесплатный: 8 800 200 4000

trapeza.ru popcorn.ru

[trapeza_ru_russia](https://vk.com/trapeza_ru_russia)

[trapeza_ru_russia](https://t.me/trapeza_ru_russia)

[BusinessRussia](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ФИЛИАЛЫ:

- Санкт-Петербург • Воронеж • Екатеринбург • Иркутск • Казань
- Калининград • Киров • Краснодар • Красноярск • Новосибирск • Омск
- Ростов-на-Дону • Самара • Тверь • Тюмень • Уфа • Хабаровск • Челябинск
- Минск • Киев • Нур-Султан • Алматы • Бишкек • Улан-Батор • Ташкент