

Granini propone para Halloween Scary Orange, un cóctel especial con zumo de naranja, frambuesas y moras creado por el coctelero Héctor Henche



Tiembla con el cóctel más terrorífico

¿Quieres sorprender a los tuyos este Halloween? Granini te lo propone para que familia y amigos puedan disfrutar de una experiencia de sabores única en la noche más terrorífica del año. **Scary Orange Granini** es la nueva propuesta de cóctel, original y divertido, creada por Héctor Henche, para celebrar la fiesta de Halloween con sabores otoñales a la vez, a base de zumo de naranja dulce, frambuesas y moras.



Scary Orange by Granini representa la mezcla idónea de las frutas de esta temporada. “Hemos un cóctel refrescante con sabores muy naturales que marcan tradicionalmente la llegada del otoño como la naranja o las frutas silvestres”, comenta Henche.

La calidad de los ingredientes es clave para la elaboración de un buen cóctel, pero otro elemento fundamental en la creación de Scary Orange es su aspecto. *“Combinamos el rojo intenso de las frambuesas y el negro de las moras con el zumo de naranja dulce, el color típico de Halloween. momento en que el zumo se mezcla con las frutas silvestres y el hielo resulta estéticamente sorprendente, puesto que se crea un efecto visual que evoca las llamas de un fuego”*, explica H Henche.

Granini propone dos versiones de Scary Orange: una refrescante y natural “sin” y otra con un sutil matiz de alcohol. ¡Disfruta de tu fiesta y tiembla con Scary Orange by Granini!

Cómo elaborar Scary Orange by Granini:

SCARY ORANGE BY GRANINI*



5 partes de zumo de Naranja Dulce Granini
7 frambuesas
1 mora
1 parte de zumo de limón
2 cucharaditas de azúcar
1 vaina de vainilla
Hielo

Preparación:

Elegimos un vaso bajo de base ancha que evoque la forma de una calabaza. Primero introducimos los frutos rojos, la vaina de vainilla, junto con el azúcar, y lo majamos todo.

Añadimos el zumo de limón, removemos bien y añadimos el hielo triturado o tipo pilé. Por último introducimos el zumo de Naranja Dulce Granini, poco a poco. De esta forma se consigue que la mezcla quede con un color degradado, simulando llamas de fuego.

*Versión con alcohol:

En el momento de añadir el zumo de limón, agregar 2 partes de vodka.