



LIKØR

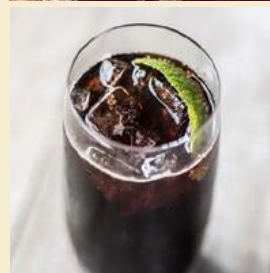
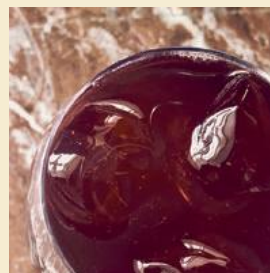
PERFEKT TIL COCKTAILS



INTENS SMAG AF KIRSEBÆR

I en traditionel likør blander man saft, sukker og alkohol. I vores version har kirsebærrene gæret en smule på skind og kerner, inden vi tilsætter alkohol og sukker. Det giver kompleksitet, som vi er ret begejstret for. For at afrunde smagen har Frederiksdal Likør modnet på små egetræsfade i minimum 6 måneder.

Smagen er knivskarp, med masser af kirsebærsødme. Frederiksdal Likør er skabt til cocktails, mørk chokolade desserter eller blå oste – eller som en Kir Royal sammen med Cava.



CHERRY LOVE – 2 cocktails

4 cl Frederiksdal Likør
8 cl Bourbon
6 dråber Angostura
2 dl Ginger Ale
Masser af is

LOLLAND LIBRE – 2 cocktails

4 cl Frederiksdal Likør
2 cl Hvid rom
Coca Cola
2 limebåde
Masser af is

Læs mere – frederiksdal.com/opskrift

GASTRO

