

Boulevardier con Manzana



Ingredientes	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Vermouth de Reus	0,02	Ltr	0,28	€/Ltr	0,00616
Bourbon	0,05	Ltr	2,15	€/Ltr	0,09675
Agua Gelificada de Manzana Campofrio HealthCare	1,00	Ud	0,48	€/Ud	0,48
Hielo Pilée	0,14	Kg	0,45	€/Kg	0,063
HierbaBuena	0,01	Kg	22	€/Kg	0,11

Coste	0,76 €
-------	--------

Elaboración

1. Disponer las Tartaletas seleccionadas en la Bandeja de Exposición seleccionada
2. Rellenar cada tartaleta con el Triturado de Manzana y Melocotón Campofrio HealthCare
3. Coronar cada tartaleta con un Brote de HierbaBuena

*Campofrio no se responsabiliza del contenido alérgeno ajeno a sus productos.

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef