

MURCIROL

¿CÓMO PREPARAR TU MOMENTO MURCIROL?



INGREDIENTES



CAVA



MURCIROL



SODA



HIELO

PREPARACIÓN

1.

Pon hielo en la copa y remueve para enfriarla bien.



2.

Añade cava, murcirol y soda en la proporción 3:2:1.



3.

Remover para mezclar bien todos los ingredientes



4.

Dar un toque final con naranja o limón de la huerta murciana



MENOS POSTUREO Y MÁS TARDEO

ESTILO MURCIANO
APERITIVO

MURCIROL



CONOCE MURCIROL

Murcirol está elaborado con alcohol de trigo y botánicos naturales, sin aromas artificiales, siguiendo un **proceso artesanal de maceración.**

Se fabrica mediante maceración lenta de más de 15 días con alcohol de trigo, pieles de **naranja amarga combinadas con las mejores naranjas dulces y limones**, todos ellos seleccionados en su punto óptimo de maduración para extraer el máximo aroma natural de sus pieles.

La receta se completa con alcachofa de la huerta que le aporta un amargor fino y elegante.

Murcirol ofrece un perfil fresco y aromático, con equilibrio natural entre dulzor y amargor.

