



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

### ARAK GANTOUS & ABOU RAAD

**Produtor:** Solifed

**Tipo:** Aperitivo de Anis

**País:** Líbano

**Gradação Alcoólica:** 50%

**Combinações gastronômicas:** Pode ser degustado como aperitivo, adicionando-se primeiramente água (na proporção de duas partes de água para uma parte de Arak) e depois muito gelo ou como ingrediente em coquetéis.

É ideal para acompanhar “mezzes”, como coalhada seca, homus e babaganuche.

**Conteúdo:** 75 cl

Aperitivo típico do Líbano, o Arak Gantous é produzido a partir de uvas "Obeidi" cultivadas nas encostas do Monte Líbano.

É um destilado de uvas, ervas e anis, muito aromático e requintado.

É o Arak mais vendido no Líbano há muitas décadas, reconhecido por sua qualidade superior e seu sabor suave, resultado da tripla destilação.

**Código de Barras:**



5281087011751



#### Sugestões:

##### New Look

30 ml de Arak Gantous  
30 ml de Creme de Menta Get 27

Pressionar as bordas de um copo de coquetel em um pires com hortelã fresca e depois em um pires com açúcar. Misturar os ingredientes sobre gelo picado e servir.

##### Prelude

30 ml de Arak Gantous  
60 ml de Creme de Cassis  
Schweppes

Em uma taça tipo flauta misturar o Arak ao Cassis. Adicionar gelo picado e completar com Schweppes bem gelada.

##### Summer

50 ml de Arak Gantous  
150 ml de suco de laranja  
1 cereja ao marasquino

Misturar os ingredientes em um copo longo com gelo picado, decorar com a cereja e servir.

##### Ice Kiss

50 ml de Arak Gantous  
150 ml de suco de tomate

Temperar o suco de tomate com limão, sal, pimenta e molho inglês. Despejá-lo em um copo longo com gelo picado, adicionar o Arak e servir.