



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA · MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

### LICOR DE ROSAS “ROSOLIUM”



**Produtor:** Merak

**Tipo:** Licor de Rosas

**País:** Itália

**Gradação Alcoólica:** 25%

**Conteúdo:** 50 cl

Rosolium é um licor de rosas produzido a partir da infusão de pétalas de rosas e destilados de alta qualidade.

Doce e perfumado, traduz com riqueza os aromas do Mediterrâneo. É um licor fresco e delicado para ser apreciado bem gelado, um digestivo perfeito.

É também um excelente acompanhamento para sorvetes, salada de frutas e coquetéis de frutas.

Servido puro, com gelo ou combinado com outras delícias, é um bouquet de rosas...

**Código de Barras:**



8003695009077

#### Sugestões:

##### Moulin Rouge

50 ml de Licor de Rosas “Rosolium”  
50 ml de calda de frambesa (“Coulis”)  
20 ml de Creme de Framboesa  
Champanhe

Em uma coqueteleira, misture o licor com a calda e o creme de framboesas. Agite. Coloque em uma flauta e complete com champanhe bem gelada.

##### Rosa Rosae

30 ml de Licor de Rosas “Rosolium”  
10 ml de suco de limão  
30 ml de vodka  
Gelo picado

Em uma coqueteleira com gelo picado, misture os ingredientes e agite. Sirva em um copo de coquetel.

##### Summer of Love

25 ml de Licor de Rosas “Rosolium”  
12 ml de Licor de morango  
3-4 morangos picados  
100 ml de suco de cranberry  
limonada

Em uma coqueteleira com gelo picado, misturar os licores ao suco de cranberry. Despejar em um copo long drink com os morangos picados e completar com a limonada. Enfeitar com hortelã.

##### Rosemellon

1 melancia  
100 ml de Licor de Rosas “Rosolium”  
100 ml de vodka

Corte o topo da melancia, retire a polpa e bata em liquidificador. Adicionar o licor e a vodka e recolocar a mistura na melancia oca. Colocar a melancia na geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir. Decore com folhas de hortelã. Serve 8 pessoas.