

GALA AGRO VERGINE BIO

INGWER-GALA DRINK

Zutaten

Für den Ingwer-Sud:

- 50g Ingwer
- ca. 10ml Mineralwasser

Für den Drink:

- 2 Bio-Zitronen
- 100g Honig
- 50ml Gala Agro Vergine Bio
- 500ml Mineralwasser

Zubereitung:

Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit etwas Mineralwasser in einen Topf geben und für ca. 3 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Anschließend Zitrone waschen, abtrocknen, die Schale von der Zitrone zu Zesten abziehen und zum Ingwer geben. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Honig und den Gala Agro Vergine Bio in einen Krug geben und mit einem Barlöffel verrühren. Zitronen-Ingwersud hinzugeben und nochmals gut verrühren. Eiswürfel in die Gläser geben, den Ingwer-Topaz Drink auf diese aufteilen und anschließend mit Mineralwasser aufgießen. Den fertigen Drink nach Belieben dekorieren und servieren.



GALA AGRO VERGINE

BEVANDA ALLO ZENZERO E GALA

Ingredienti

Per l'infuso allo zenzero:

- 50g di zenzero fresco
- ca. 10ml di acqua minerale

Per la bevanda:

- 2 limoni biologici
- 100g di miele
- 50ml di Agro Vergine Gala Bio
- 500ml di acqua minerale

Preparazione:

Sbucciare lo zenzero, tagliarlo a fettine sottili e farlo bollire per circa 3 minuti con dell'acqua minerale in una pentolina a fuoco medio. Quindi lavare e asciugare il limone, sbucciarne la scorza e aggiungerla all'infuso allo zenzero. Dimezzare il limone e spremere il succo. Versare il succo di limone, il miele e l'Agro Vergine Gala Bio in una brocca e mescolare con un cucchiaino da bar. Aggiungere l'infuso di limone e zenzero e mescolare di nuovo. Quindi aggiungere dei cubetti di ghiaccio ai bicchieri e dividere la bevanda allo zenzero e Topaz tra i bicchieri, riempiendoli infine con dell'acqua minerale. Decorare la bevanda a piacere e servire.

