

RONDÓ FROZEN

RONDÓ BIO

Zutaten 1 bis 2 Gläser:

- 9 cl Bio Rondó Walcher
- 4 cl Sekt
- 3 cl Orangensaft
- 130 g gefrorene Mango
- 130 g Eiswürfel oder Crushed Ice
- Orangenscheiben oder Orangenspalten zum Garnieren

Zubereitung:

Die tiefgefrorenen Mangostücke und den Walcher Bio Rondó in einen Mixbehälter geben und pürieren. Der Rondó Mango Mix sollte eine cremige Konsistenz haben. Nun den Orangensaft und den Sekt dazugeben und kurz aufmixen. Eiswürfel hinzufügen und im Mixer pürieren. Die Konsistenz sollte gießbar, aber nicht zu flüssig sein. Die Rondó-Eis-Masse in Gläser füllen, mit Orangenscheiben oder Orangenspalten garnieren und sofort servieren.



RONDÓ FROZEN

RONDÓ BIO

Ingredienti per 1-2 bicchieri:

- 9 cl Rondó Bio Walcher
- 4 cl di spumante
- 3 cl di succo d'arancia
- 130 g di mango surgelato
- 130 g di cubetti di ghiaccio o crushed ice
- fette o spicchi d'arancia per guarnire

Preparazione:

Inserire i pezzetti di mango surgelati e il Rondó bio Walcher nella caraffa di un frullatore e mixare in modo da ottenere una purea. Il mix Mango-Rondó deve avere una consistenza cremosa. Aggiungere il succo d'arancia e lo spumante e frullare brevemente. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e frullare. La consistenza deve essere facilmente versabile ma non troppo liquida. Versare il Rondó con ghiaccio nei bicchieri, guarnire con fette o spicchi d'arancia e servire immediatamente.

