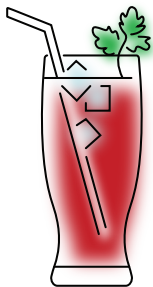


NELSON DE MATOS

STRAWBERRY LEGENDS

s/Álcool



- × 100ml **Aquela Kombucha** Morango
- × 40ml Seedlip Citrus
- × 30ml Sumo Limão
- × 15ml Xarope de Morango

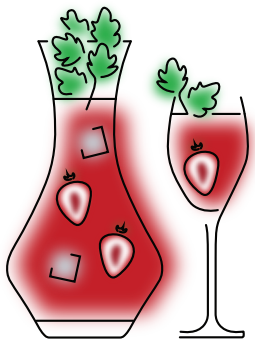
Decoração → Morango e Hortelã

Copo → Highball

Método → Directamente para copo com gelo e mexer

MADAME TALLIEN

c/Álcool tipo Sangria



- × 500ml **Aquela Kombucha** Morango
- × 200ml Vinho Espumante Bruto
- × 60ml Bombay Brumble
- × 60ml Martini Ambrato
- × 20ml Xarope Morango
- × Morango, frutos do bosque e lima, manjeriçã a gosto

Decoração → Paus de canela e manjeriçã

Copo → Jarro de Sangria e copos de vinho

Método → Combinar tudo dentro de um jarro com gelo e servir

Somos fãs de um bom cocktail! É saboroso, colorido, brinca com o nosso palato e associamos sempre a momentos de lazer e diversão. Por isso, não ficamos por meias medidas e convidamos o melhor Bartender do País, Nelson de Matos, para criar duas receitas exclusivas com Aquela Kombucha de Morango. O resultado não poderia ter sido melhor: um Mocktail, o Strawberry Legends, perfeito para qualquer hora do dia pois não tem álcool, de sabor intenso e refrescante das suas notas cítricas. Para as festas e reuniões de finais de tarde, o Nelson criou uma Madame Tallien, uma sangria com álcool, repleta de sabor e personalidade de verão, ótima para partilhar com os amigos. Esperamos que soltem o Bartender que há dentro de vocês e arrasem em qualquer situação com estes cocktails estrondosamente saborosos.

→ Partilha connosco as fotos dos teus cocktails usando o hastag **#eufizquelecocktail** e identifica-nos nas tuas fotos com **@aquelakombucha + @nelson_de_matos_bartender**.
Boas experiências!