



6 COCKTAILS PARA O **SUNSET PERFEITO**

*Inspire-se nestas bebidas e viva momentos
inesquecíveis com os amigos e a família!*



ESTÁ ABERTA A ÉPOCA DOS SUNSETS!

Os *sunsets* de primavera e verão, com dias mais longos, quentes e alegres, são o palco perfeito para criar memórias para a vida. Na verdade, em qualquer altura do ano, um fim de tarde passado com quem mais gosta, a degustar petiscos e a experimentar as melhores bebidas, é sempre motivo para celebrar.

Quer esteja rodeado de familiares e amigos, a desfrutar de um programa a dois ou a preparar uma “*party for one*”, o que nunca pode faltar é uma seleção de topo dos **cocktails mais deliciosos**.

Neste *ebook*, navegue pelas sugestões da Xarão para criar 6 *cocktails* que vão dar outro nível ao seu *sunset*.

Passe de bom a perfeito!

Fique a conhecer melhor os nossos produtos e descubra como a **Xarão** tem um lugar especial em qualquer ocasião festiva, ou seja, nos seus momentos mais queridos.

ÍNDICE

1.

MOJITO DE
AMÊNDOA AMARGA

2.

MARGARITA

3.

LEÃO AFRICANO

4.

COCKTAIL DE ESPUMANTE,
GROSELHA E LARANJA

5.

BLUE CORAZÓN

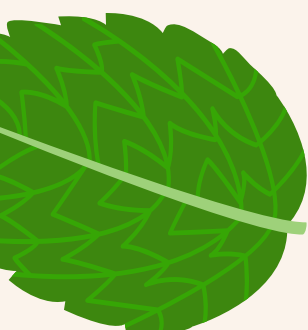
6.

VODKA MORANGO
TÓNICA



1.

MOJITO DE AMÊNDOA AMARGA



O clássico *mojito* cubano é um **cocktail** doce e refrescante, ideal para os fins de tarde. E fica ainda mais rico e intenso quando adaptado ao sabor português. Para isso, basta substituir o rum por licor de amêndoa amarga.

INGREDIENTES:

1 medida de **Amêndoa Amarga Xarão**;
30ml de **Lime Juice Xarão**;
2 colheres de açúcar;

2 folhas de hortelã;
Gelo q.b. (quanto baste);
Água tônica.



PREPARAÇÃO:

Coloque num copo o açúcar, o sumo de lima e a hortelã. Misture os ingredientes, macerando levemente as folhas. De seguida, coloque o gelo, o licor de amêndoa amarga

e a água tônica. Se quiser, pode decorar com mais folhas de hortelã e casca ou rodela de lima. Mexa muito tudo bem e renda-se ao sabor delicioso desta bebida.



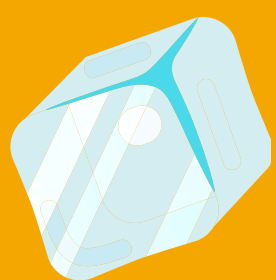
A Amêndoa Amarga Xarão é **distinta e versátil**, servindo perfeitamente como aperitivo ou digestivo, bem como em cocktails. Este precioso néctar é um dos **licores favoritos** dos portugueses e é fácil perceber porquê!

O Lime Juice Xarão é um xarope **fresco, de cor e aroma convidativos**, que confere a **harmonia** e o **equilíbrio** necessários aos seus cocktails. Também fica excelente se bebido como refresco, com gelo.



2. MARGARITA

Seguimos para terras mexicanas, a origem de um dos **cocktails mais famosos**, a *margarita*. Além do **autêntico festival de sabores**, esta bebida é mundialmente reconhecida por ser servida num copo mais largo, rodeado na borda com sal. Saiba como dar um toque Xarão às suas *margaritas*.



INGREDIENTES:

2dl de sumo de lima;
50gr de açúcar;
8 colheres de chá de sal;
6dl de **Tequiereo Xarão**;

6dl de **Triple Seco Xarão**;
Lime Juice Xarão a gosto
(pode substituir o açúcar
pelo xarope);
Gelo picado q.b.

PREPARAÇÃO:

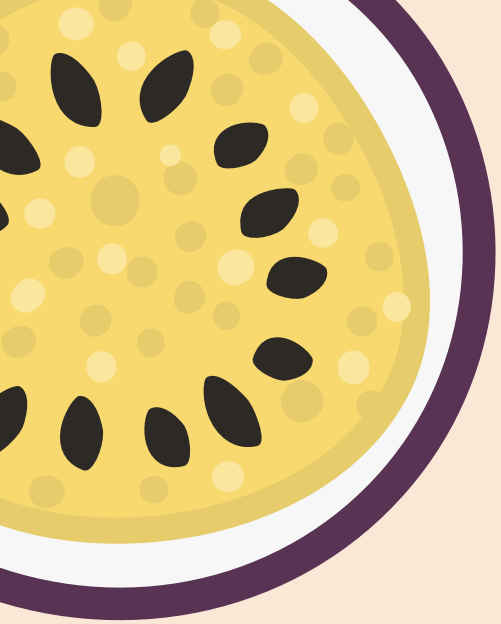
Junte num shaker o sumo e a raspa de uma lima, o Lime Juice e o açúcar. Misture tudo muito bem e deixe repousar, enquanto prepara o copo.

Molhe a borda do copo e rodeie-a com sal. Acrescente o Tequiereo e o Triple Seco ao conteúdo do shaker, junte o gelo. Volte a misturar e está pronto a servir.

A Tequiereo Xarão é uma bebida **jovem e espirituosa**, com toque **cítrico** e paladar **suave, agradável e refrescante**. É ótima servida em cocktails, shots ou bebida simples.

O licor Triple Seco Xarão envolve-se com mestria numa grande variedade de cocktails. Os aromas de **flor de laranjeira e de laranja amarga caramelizada** são uma adição bem-vinda às suas bebidas.





3.

LEÃO AFRICANO

Para uma opção **exótica**, **frutada** e **irreverente**, menos conhecida e, por isso, capaz de **surpreender** qualquer conviva, não vá mais longe, sirva um leão africano.



INGREDIENTES:

3cl de **Tequiero Xarão**;

ou tutti-frutti;

3cl de licor **Kizomba Xarão**;

Gelo picado q.b.;

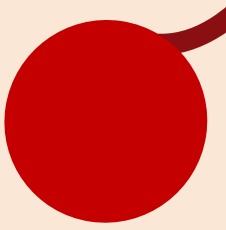
Uma cereja.

4cl de sumo de maracujá

PREPARAÇÃO:

Coloque todas as bebidas no shaker, juntamente com o gelo moído, e misture bem. Sirva num

copo largo. Para dar um toque mágico, adicione uma cereja no topo, presa por um palito.



O licor Kizomba Xarão, de belo tom âmbar, transporta-o até África. Com a sua junção de **deliciosas frutas exóticas**, marca notavelmente o ritmo da festa.



4.

COCKTAIL DE ESPUMANTE, GROSELHA E LARANJA

A elegância e a diversão formam uma parelha irrecusável nesta bebida com o **requite** do espumante e a **energia** das notas doces.

INGREDIENTES:

Groselha Xarão a gosto;

Casca de laranja.

Vinho espumante a
gosto;

PREPARAÇÃO:

Sirva a groselha a gosto, bem fresca, e acrescente o espumante logo de seguida. Raspe um pouco de casca de laranja para

dar um toque cítrico a este cocktail. Simples de preparar, mas sempre com a garantia de satisfazer.

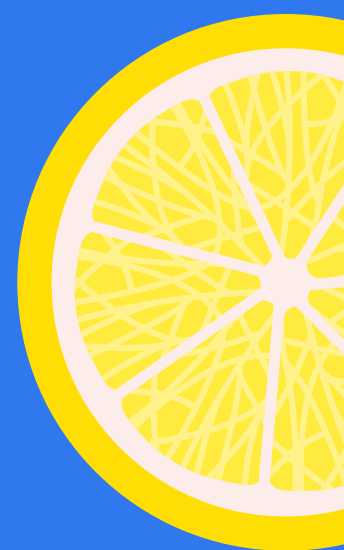
O xarope de Groselha Xarão faz parte das memórias mais especiais dos portugueses. Este clássico é um **néctar de ingredientes naturais**, doce, mas equilibrado, e cheio de vitaminas. Um verdadeiro **refresco de nostalgia**.





5. **BLUE CORAZÓN**

Este *cocktail* **fresco e vigoroso**, de **cor azul viva**, reflete perfeitamente a hora do lusco-fusco, em que os tons escuros de azul se fundem num quadro hipnotizante de um sunset em tons laranja e o rosa.



INGREDIENTES:

1 dose de sumo de limão;

1/2 dose de **Vodka Xarinoff Xarão**;

1/4 de dose de **Blue**

Moon Xarão;

1 dose generosa de refrigerante do tipo 7Up (até completar o copo);

Gelo q.b.

PREPARAÇÃO:

Misture o sumo de limão, a *vodka* e o Blue Moon. Coloque tudo num copo *long drink*

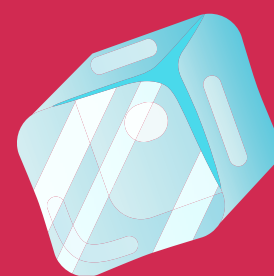
(copo alto ou "tubo"). Adicione o gelo e complete o copo com a soda. E está feito!



A Vodka Xarinoff Xarão tem um sabor limpo, característico e **revigorante**, não importa se é bebida em *shots*, com gelo ou misturada em *cocktails*. É a chave para assegurar animação em qualquer momento.

O licor Blue Moon Xarão eleva a **distinção**, o **exotismo** e o **mistério** do serão. O azul intenso e o paladar cítrico dão um **toque ímpar** aos seus *cocktails*.

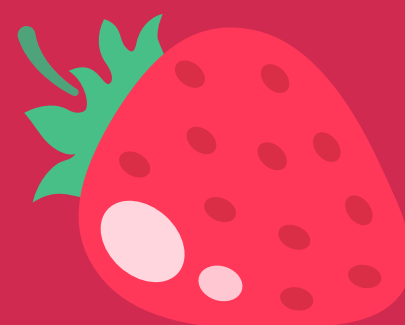




6.

VODKA, MORANGO TÓNICA

Se procura uma opção **ousada**, cheia de **doçura e cor**, aqui tem a bebida de eleição. Perca-se no aspeto e no paladar apelativos desta proposta



INGREDIENTES:

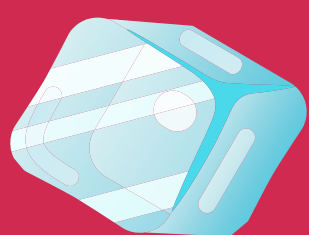
50ml de licor **Vodka Morango Xarão**;
Água tônica fresca;

Gelo q.b.;
2 morangos.

PREPARAÇÃO:

Num copo alto, coloque cubos de gelo a gosto, encha de água tônica a dois terços e junte dois morangos, previamente lavados e cortados ao meio.

Junte os 50ml de licor *vodka morango* e misture delicadamente com uma colher. Sirva de imediato e desfrute ainda mais do seu fim de tarde.



O licor de Vodka Morango Xarão é uma **combinação harmoniosa e irresistível** da suavidade do licor com o sabor marcante do morango e a presença imperdível da *vodka*!



A Xarão faz parte da **memória afetiva** dos portugueses. Com mais de quatro décadas de história, somos uma marca de referência que está na mente e no coração dos consumidores, que apreciam a **qualidade** e a **variedade** da nossa oferta de licores, destilados e xaropes.

As nossas bebidas são distinguidas pela **versatilidade**, pois são **deliciosas** quando consumidas simples, mas também permitem um sem-número de **combinações impressionantes**. Perfeitas não só para o *sunset*, mas para as mais **diversas ocasiões**.

As bebidas Xarão marcam presença assídua em grandes superfícies comerciais, garrafeiras, restaurantes, bares, cafés e hotéis.



Xarão, litros e litros de perfeição!

A melhor maneira de conhecer toda a gama de bebidas Xarão é navegar pelo nosso *site* e encantar-se com o **mar de possibilidades**.

Para além de saber mais sobre todos os nossos produtos, não deixe de visitar o *blog*, repleto de **propostas imperdíveis**, para tornar-se um **anfitrião de topo**.

QUERO CONHECER
AS BEBIDAS XARÃO



Telefone

+351 224 224 299
(chamada para a rede fixa nacional)

Morada

Rua das Minas, 386
Zona Industrial
4440 - 008 Campo Valongo, Portugal.



Envie-nos uma mensagem

GPS

N 41° 9' 50.502`` W8°27' 51.799``