

VELVET FALERNUM

Produkter: Velvet Falernum

Typ: Likör

Ursprung: Barbados

Alkoholhalt: 11 %

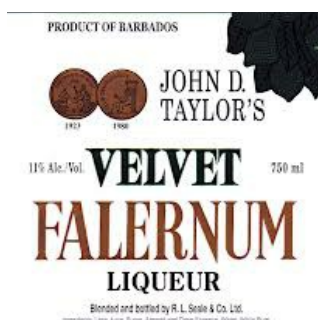
Förpackning: 70 cl

Bermuda Rum Swizzle

- 60 ml Mörk Rom
- 30 ml Limejuice
- 30 ml Ananasjuice
- 30 ml Apelsinjuice
- 7,5 ml Velvet Falernum



Skaka alla ingredienser med is och häll upp i ett highballglas. Garnera med lime och cocktailbär.



Falernum (uttalas fah-learn-um) och är en söt drinkingridiens som företrädesvis används i karibiska och tropiska drinkar. Namnet kommer från det urgamla romerska vinet med samma namn. Innehållet är smaker som mandel, ingefära, kryddnejlika, lime och vanilj.

Konsistensen är rätt tjock.

En del tyder på att falernum började användas i slutet av början av 1800 talet och Falernum dyker upp i en hel del cocktailböcker från 1930.

Några kända drinkar där Falernum ingår är:

- Bermuda Rum Swizzle
- Don the Beachcomber's Zombie och Mai Tai
- Captain's Blood Cocktail
- Frosty Dawn
- Jamaican Coke
- Key Cocktail
- Port Antonio
- royal Bermuda Cocktail
- Corn N' Oil
- White Lion
- Zombie
- Ranglum
- Tough Cookie
- Liam Neeson

Velvet Falernum

R&M direkt: VLF001

ca: 299 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM