



LET'S COCKTAILS

La guía de cócteles saludables con
Viver que no sabías que necesitabas

Viver
KOMBUCHA

#CóctelesParaTodos

PONCHE DE KOMBUCHA

POM BUCHA

By @guinda.guindilla



200 ml de Viver sabor Oceánica o Exótica.

Fresas troceadas.

Arándanos y grosellas congeladas.

Cáscara de naranja.

Zumo de lima.

Menta para decorar.

Sirope de agave y panela para decorar los bordes.

Hielo picado.

Ron (opcional). Este cóctel es sin alcohol, pero podemos añadir un chorrillo de ron a nuestra mezcla.



Humedecer el borde del vaso con sirope de agave y un poco de panela. Mezclar en el mismo vaso las fresas, los arándanos, las grosellas, la cáscara de naranja y un chorrillo de zumo de lima. Añadir hielo picado a la mezcla, y la cantidad de Viver que más nos guste. Decorar el cóctel con Menta.



VÍVER & NARANJA

By @comidadediez

70 ml de Viver sabor Original.

Zumo de 2 naranjas.

Un chorrito de Cointreau.

Kumquats ecológicos.

Menta y azúcar moreno para decorar.

Hielo.



Humedecer el borde de la copa y colocarlo boca abajo sobre el azúcar moreno. Exprimir el zumo de dos naranjas ecológicas en otro recipiente y mezclar con el Cointreau. No es necesario colarlo, pero si lo prefieres puedes hacerlo. En la copa o el recipiente colocar los cubitos de hielo. Añadir la mezcla del zumo de naranja, Cointreau y 1/4 de Viver Original. Por último, decorar el cóctel con hojas de menta y kumquats cortados en rodajas.

CÓCTEL DE FRUTOS ROJOS

VÍVER & frutos rojos

By @elhuertosananton



150 ml de Viver sabor Exótica.

Puré de frutos rojos casero.

Ginebra de fresas.

Infusión de escaramujo.

Fresas para decorar.

Hielo.



Preparar el puré casero de frutos rojos. Servir una medida grande del Jigger (medidor de bebidas) de infusión de escaramujo, y mezclar con la misma medida de ginebra de fresas. Servir en un vaso y mezclar con unos 200 ml de Viver Exótica. Colocar unas fresas como decoración.

CÓCTEL CON VÍVER ORIGINAL

EL original

By @elhuertosananton



70 ml de Viver sabor Original.

Puré de mango casero.

Vodka.

Infusión de regaliz.

Zumo de limón.

Maridaje golden Jelly.

Hielo.

Preparar el puré de mango casero. Mezclar el zumo de un limón con el puré de mango. Utilizar un medidor pequeño para añadir a la mezcla la infusión de regaliz y el vodka, y agitar. Una vez agitada, echar hielos en el vaso junto con la mezcla y servir con aproximadamente unos 100 ml de Viver Original.



VAINILLA Y LIMÓN

SORBETE de LIMÓN

By @nutricion_esencial

150 ml de Viver Oceánica.

200 gr de helado de vainilla.

Zumo de medio limón.

Batir muy bien y servir
inmediatamente.



250 ml de Viver Exótica.

Cortar un mango a pedazos.

6/7 cubitos de hielo caseros.

1 cucharadita de sirope de agave.

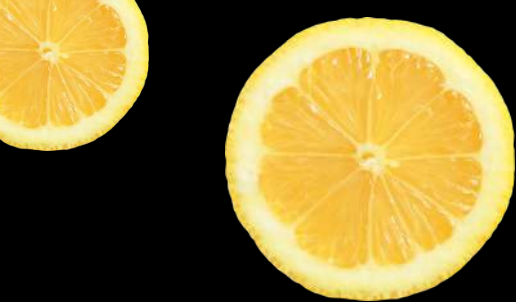
Batir muy bien y servir
inmediatamente.



MANGO Y AGAVE

SORBETE de MANGO

By @unpezenmicocina



ALGO MÁS RÁPIDO:

¿Necesitas servirme algo rápido y fresquito? Tus Viver también están riquísimas acompañadas de una rodaja de limón y mucho hielo.



¡DISFRUTA DEL SABOR MÁS VÍVER!