



1/4 persone

## INGREDIENTI

Vino rosso  
*Grumello di Valtellina*

Acqua frizzante  
*a scelta*

Arancia

Limoni

Mela

Pesca

Stecca cannella

Chiodi di garofano

Vaniglia

1 PAX

ml 1500

ml 250

n 2

n 2

n 1

n 2

n 2

n 4

q.b.



# Sangria rossa

Dennis, Lina (G. Fumagalli - Casatenovo)



100

IL RICETTARIO / BEVANDE

### PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti in una caraffa e lasciare riposare per 6 ore.  
Servire a temperatura di 15°C.

### ALLERGENI

Solfati e solfiti.

### FATTORI NUTRITIVI

Antiossidanti presenti nella frutta.

### VALORE ENERGETICO

130 ml (1 bicchiere) circa 90 kcal/PORZIONE

### INFORMAZIONI SPECIFICHE A SOSTEGNO DELLA PREVENZIONE DI PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI

Presenza di resveratrolo (antiossidante e antinfiammatorio) aiuta il sistema cardiovascolare proteggendo i vasi sanguigni.

### COSTI

Bottiglia di Grumello (costo medio 15 euro)  
Frutta: prezzo a porzione (130 ml circa 2,5 euro)

### TERRITORIO DI PROVENIENZA

In base al vino utilizzato.

### STAGIONALITÀ

Estate/Autunno

