



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

