

}{ Cuaderno de cócteles }



DOITYOURWAY



Maeloc recomienda el consumo responsable.



MAELOC



DOITYOURWAY

SANGRÍA DE SIDRA



Ingredientes:

- 4 cl. de vodka
 - 4 cl. de pulpa/sirope de manzana
 - 3 cl. de zumo de limón
 - 1 manzana roja
 - hielo picado
- y una botella de:



Sidra Maeloc

EXTRA Ecológica 



 COSECHA DE GALICIA 



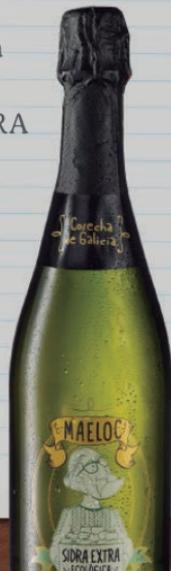
PREPARACIÓN: SANGRÍA DE SIDRA

La base se elabora en coctelera y posteriormente se termina en vaso con Sidra Extra Ecológica.

1º-agitar enérgicamente y servir con hielo en un vaso sidrero.

2º-terminar de llenar el vaso con Sidra EXTRA Ecológica.

- ★ *Decoración: rodajas (carpaccio) de uva negra y blanca y bolas de manzana roja y verde hechas con sacabocados. Sobre el vaso colocar una lámina fina de manzana e incrustar dos pajitas negras flexibles.*





DOITYOURWAY

MOJIÑO DE FRESA

Ingredientes:

- 2 gajos de lima.
 - 1 cucharada de azúcar blanco o sirope de azúcar.
 - 1 fresa.
 - Hielo picado/perlado.
 - 2 cl. licor de hierbas.
 - hojas de hierbabuena.
- y una botella de:

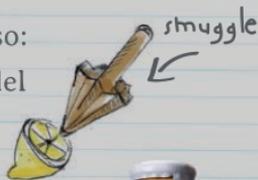


Sidra Maeloc con FRESA

 PREPARACIÓN: MOJIÑO DE FRESA.

Receta elaborada directamente en el vaso:

1º-poner dos gajos de lima en el fondo del vaso, exprimirlos con ayuda de un smuggler provocando que suelten zumo. Poner hielo picado hasta la mitad del vaso.

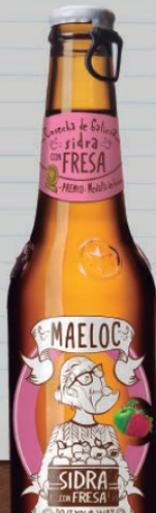


2º-añadir el resto de ingredientes y remover.

3º-poner hielo picado hasta el borde del vaso.

4º- acabar de llenar “hasta arriba” con Sidra Maelec con FRESA .

★ *Decoración: un trozo de fresa, hojita de hierbabuena y dos pajitas negras.*



TIKI DREAMS



Ingredientes:

- 4 cl. de Ron especiado
- 2 cl. de licor de clavo
- 2 cl. de zumo de lima
- 1.5 cl. de sirope de especias (gingerbread)
- Hielo perlado
- una raíz de jengibre, una pera, anís estrellado, canela en rama y lima. y una botella de:

Sidra Maeloc de PERA



CÓCTELES
MAELOC



La base se elabora en coctelera y posteriormente se termina en vaso con la sidra.



PREPARACIÓN: TIKI DREAMS

En coctelera:

1º en la coctelera ponemos todos los ingredientes con hielo excepto la sidra agitamos vigorosamente.

2º servimos en vaso tiki, sobre hielo perlado y terminamos con los 6 cl. de Sidra Maeloc de PERA bien fría.

★ *Decoración: jengibre, pera, anís estrellado, canela y lima.*

Decoramos con especias y pera, podemos quemar una ramita de canela para aromatizar con humo.



COSECHA DE GALICIA



#DOITYOURWAY



MAELOC SPRITZ.

Ingredientes:

- 5 cl. de Aperol
 - hojas de hierbabuena
 - hielo
 - una manzana
 - una naranja.
- y una botella de:

Sidra MaeLoc

Dulce Ecológica





PREPARACIÓN: MAELOC SPRITZ.

Receta elaborada directamente en la copa:

1º poner 4 cubos de hielo en la copa.

2º verter lentamente 10 cl. Sidra MaeLOC
DULCE ECOLÓGICA sobre el hielo.

3º añadir el Aperol.

- ★ *Decoración: rodajas de manzana,
naranja y hoja de hierbabuena.*

Presentación
COPA FLAUTA



COSECHA DE GALICIA



CÓCTELES
MAELOC
#DOITYOURWAY

SILVER FIZZ DE MANZANA Y JENGIBRE

Ingredientes:

- 2 gr. azúcar blanco
 - zumo de 1/2 litro
 - 3 cl. jarabe de manzana verde
 - ralladura de jengibre fresco
- y una botella de:

Sidra Maeloc SECA





CÓCTELES
MAELOC



PREPARACIÓN: SILVER FIZZ DE MANZANA Y JENGIBRE

En coctelera:

Añadimos todos los ingredientes en la coctelera y hacemos un “dry shaker” (batir sin hielo), servimos en un vaso lleno de hielo picado y terminamos con Sidra Maelec SECA, removemos con la cucharilla para integrar la mezcla.

★ *Decoración: pajita y dados de manzana.*

COSECHA DE GALICIA



CÓCTELES
MAELOC
#DOITYOURWAY



SIDROSKA

DE FRUTOS ROJOS Y NEGROS

Ingredientes:

- 5 gr. azúcar blanco
 - 1/2 lima en cuartos
 - 6 cl. puré de fresas y frambuesas
 - 3 cl. sour mix
- y una botella de:

Sidra Maeloc de MORA



COSECHA DE GALICIA



PREPARACIÓN: SIDROSKA DE FRUTOS ROJOS Y NEGROS

En el vaso:

Directo en un vaso añadimos la lima y el azúcar que machacaremos con la ayuda de un mortero, luego añadimos el puré y el sour mix, finalmente cubrimos con hielo picado y terminamos con 10 cl. de Sidra Maeoloc de MORA.



★ *Decoración: pajita, brocheta de frutos mora y frambuesa.*



CÓCTELES

MAELOC

DOITYOURWAY



MAELOC'S BRUMBLE.

Ingredientes:

- 4cl. de zumo de limón
 - 4cl. de sirope de moras
 - 2 cl. de Ginebra
 - moras para adornar
 - hielo picado
- y una botella de:

Sidra Maeloc de MORA





PREPARACIÓN: MAELOC'S BRUMBLE.

Receta elaborada directamente en el vaso:

1º-remover bien todos los ingredientes.

2º-poner hielo picado/perlado hasta el borde del vaso.

3º-terminar de llenar el vaso con Sidra Maelec de MORA.



★ *Decoración: brocheta de moras o moras sueltas y hoja de hierbabuena. colocar 2 pajitas negras.*



CÓCTELES
MAELOC
#DOITYOURWAY



BELLINI

DE SIDRA EXTRA

Ingredientes:

- 4 cl. puré de melocotón y fruta de la pasión
- 2 cl. sour mix
- y una botella de:

Sidra Maeloc

EXTRA Ecológica 





La base se elabora en coctelera y posteriormente se termina en vaso con la sidra.

CÓCTELES
MAELOC



PREPARACIÓN: BELLINI DE SIDRA EXTRA

En coctelera:

Batir en la coctelera el puré junto con el sour mix, servir en copa de flauta y terminar de llenar la copa con la Sidra Maeloc EXTRA Ecológica.

★ *Decoración: pétalo de rosa comestible.*

Presentación
COPA FLAUTA



COSECHA DE GALICIA



CÓCTELES
MAELOC
#DOITYOURWAY

APPLE PIE &
GINGER MARTNI (Mocktail)

Ingredientes:

- 3 cl. zumo de lima
 - 3 cl de sirope de caramelo
 - 2 rodajas de jengibre
 - 3 gotas de bitter de canela.
 - hielo picado
 - arándanos (opcional)
- y una botella de:

Sidra Maeloc SIN (alcohol)

merengue



SIN ALCOHOL

CÓCTELES
MAELOC



La base se elabora en coctelera y posteriormente se termina en vaso con la sidra.



PREPARACIÓN: APPLE PIE & GINGER MARTINI

En coctelera:

1º-en la coctelera ponemos las rodajas de jengibre y machacamos con mortero, añadimos hielo y todos los ingredientes menos la sidra.

2º-servimos en copa de coctel haciendo doble filtrado y terminamos de llenar la copa con Sidra MaeLoc SIN (bien fría).

3º -decoramos con manzana y pasas, o si lo preferimos con merengue de jengibre y arándanos simulando un cupcake martini.

★*Decoración: rodajas de manzana y uva pasa.
Podemos terminarlo con un merengue de arándanos y jengibre.*

COSECHA DE GALICIA



CÓCTELES
MAELOC
#DOITYOURWAY

MARGARITA DE SIDRA DE PERA.

Ingredientes:

- 2 cl. de jarabe de azúcar
 - 4 cl. zumo de limón
 - 2 cl. cointreau
 - 4-6 cl. tequila
 - 1 granada
 - 1 pera verde
 - hielo picado
- y una botella de:

Sidra Maeloc de PERA





CÓCTELES
MAELOC

La base se elabora en coctelera y posteriormente se termina en vaso con la sidra.



PREPARACIÓN: MARGARITA DE SIDRA DE PERA.

En coctelera:

1º- agitar enérgicamente para enfriar bien y servir en copa de flauta con hielo y pepitas de granada(1/2 copa).

2º- terminar de llenar la copa con Sidra Maelec de PERA.

★ *Decoración: incrustar en la copa una rodajita de pera bien verde.*

Presentación
COPA FLAUTA

COSECHA DE GALICIA



CÓCTELES
MAELOC

#DOITYOURWAY

 **MAELOC PICNIC COCKTAIL**

Ingredientes:

- 5 cl. de Ginebra
infusionada en tomillo
- 3 cl. de zumo de naranja
recién exprimida
- 1.5 cl. de jarabe de
azúcar.
- rama de romero fresco
y una botella de:

Sidra MaeLoc de SECA





CÓCTELES
MAELOC

La base se elabora en coctelera y posteriormente se termina en vaso con la sidra.



PREPARACIÓN: MAELOC PICNIC COCKTAIL

Receta elaborada en coctelera:

1º-en la coctelera ponemos todos los ingredientes con hielo excepto la sidra y agitamos vigorosamente.

2º-servimos en vaso sobre hielo en cubo, con doble filtrado.

3º-terminamos de llenar el vaso con 10 cl. Sidra MaeLoc SECA (bien fría).

★ *Decoración: rodajas de manzana, naranja deshidratada y romero fresco.*

COSECHA DE GALICIA





#DOITYOURWAY

FRAPPE DE PERA Y LICHY

Ingredientes:

- 1/2 pera en almíbar
- 2 lichys en almíbar
- sour mix
- y una botella de:

Sidra Maeloc de PERA





La base se elabora en una batidora y posteriormente se termina en vaso con la sidra.

CÓCTELES
MAELOC



PREPARACIÓN: FRAPPE DE PERA Y LICHY

En batidora:

En una batidora de vaso añadimos todos los ingredientes y poco a poco añadimos hielo picado hasta conseguir la textura deseada.

★ *Decoración: pajita, hojas de hierbabuena y esférico de pera.*



COSECHA DE GALICIA

Conoce
mejor nuestra
gama de
sidras



COSECHA DE GALICIA



*un camino diferente
para disfrutar de la sidra.*

DOITYOURWAY



Sidra con Fresa.

Sidra de manzana con intenso sabor a fresa.

Sabor: *A fresa con ligeras notas en retrogusto de la sidra de la que procede.*

Color: *Rosado intenso.*

Aspecto: *Brillante.*

Aroma: *Agradable fusión entre las golosas fresas y el peculiar carácter de la madurez cítrica del yuzú.*





Sidra con Pera.

Un perfecto equilibrio entre el sabor de la pera y la sidra de manzana.

Sabor: *Suave a sidra con pera.*

Color: *Amarillo dorado.*

Aspecto: *Brillante.*

Aroma: *Intensas notas de pera y cítricos que aportan una gran frescura.*



← 10%
zumo de
pera





Sidra con Mora.

Sidra de manzana con un toque de mora .

Sabor: *A mora, dulzón pero ligero y refrescante.*

Color: *Rosado.*

Aspecto: *Brillante.*

Aroma: *A sidra con notas de frutos del bosque.*



← 6%
zumo de
mora



Sidra Seca.

Los fieles encontrarán una bebida mucho más refrescante

Sabor: *Franco y amargo con recuerdos a la astringencia cervecera.*

Color: *Naranja ocre con irisaciones salmón al ser servida.*

Aspecto: *Brillante y atractivo.*

Aroma: *Equilibrado con tánicas notas de su peculiar variedad.*





 MaeLoc ecológica
↘

Sidra dulce ecológica

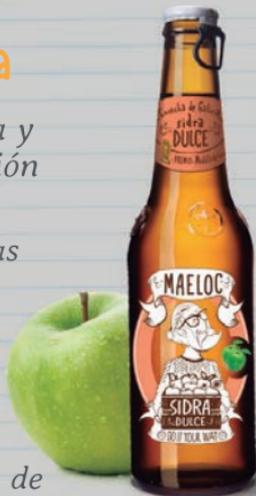
El respeto por la naturaleza y la tradición son la inspiración de esta sidra.

Sabor: *Franco, dulce, con notas cítricas.*

Color: *Amarillo dorado.*

Aspecto: *Brillante.*

Aroma: *Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.*





Maeloc ecológica

Natural ecológica.

Caracter auténtico. Cuidado tradicional y mimo de detalles en esta sidra natural con origen.

Sabor: *Franco con equilibrio acidez-amargor, moderadamente astringente.*

Color: *Amarillo con irisaciones pajizas.*

Aspecto: *En rama, sensación de aguja natural.*

Aroma: *Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.*



COSECHA DE GALICIA



Extra ecológica.

Una celebración de la naturaleza.

Sabor: *Franco, dulce, chispeante con notas cítricas.*

Color: *Amarillo dorado.*

Aspecto: *Brillante con fina burbuja.*

Aroma: *Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.*

Maeloc ecológica 



 COSECHA DE GALICIA 

CÓCTELES
MAELOC

SIN

*Sin alcohol, con stevia,
sin azúcares añadidos, bebida
refrescante de zumo de manzana.*

Sabor: dulce-ácido, refrescante pero meloso por el contenido de zumo.

Color: Amarillo dorado.

Aspecto: Brillante con fina burbuja.

Aroma: Ligeras notas de sidra y compota de manzana.



COSECHA DE GALICIA



sidras

MAELOC

COSECHA DE GALICIA



f i t #DOITYOURWAY
@maelocway WWW.MAELOCWAY.COM