



APERITIVO ALCOLICO LOW CARB CHETO

 1 porzione

INGREDIENTI

- 1 bicchiere di vino bianco secco (125 ml)
- 30 ml di succo di pompelmo rosa (senza zucchero)
- 30 ml di succo di mirtillo nero senza zucchero
- 30 grammi di mirtilli surgelati
- 1 ramoscello di rosmarino fresco

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Riempi di spumante ghiacciato il tuo flûte di champagne o il tuo calice preferito, fino a metà. Aggiungi il succo di pompelmo e di mirtillo. Decora con un rametto di rosmarino fresco e i mirtilli congelati. Servi, gusta e goditi la tua bevanda speciale, celebrando il tuo momento!

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (216 g)	% AR
ENERGIA	56 kcal	120 kcal	6 %
PROTEINE	0 g	1 g	1 %
CARBOIDRATI	4 g	9 g	3 %
ZUCCHERI	4 g	9 g	10 %
LIPIDI	0 g	0 g	0 %
GRASSI SATURI	0 g	0 g	0 %
FIBRE ALIMENTARI	0 g	1 g	4 %
SODIO	5 mg	12 mg	0 %