

Rezept
Ricetta

Bergila®

Zitronenlimonade
Limonata



Zitronenlimonade

Zutaten:

- Holunderblütensirup (je nach Belieben)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 5 Tropfen ätherisches Zitronenöl
- Frische Zitronenmelisse (optional)
- 1 l Mineralwasser oder stilles Wasser
- Zitronenscheiben
- Eiswürfel

Geben Sie in einen großen Krug den Holundersirup, den Zitronensaft und das ätherische Öl. Mischen Sie alles solange bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend alles mit dem Wasser aufgießen. Die Zitronenscheiben und Zitronenmelisseblätter dazugeben und die Limonade 1 Stunde kalt stellen. Die Limonade mit Eiswürfel servieren und genießen!

Limonata

Ingredienti:

- Sciroppo di fiori di sambuco (a piacere)
- Succo di 1/2 limone
- 5 gocce olio essenziale di limone
- Melissa fresca (opzionale)
- 1 l acqua minerale frizzante o naturale
- Fette di limone
- Cubetti di ghiaccio

Versate lo sciroppo di sambuco, il succo di limone e l'olio essenziale in una caraffa capiente. Mescolate fino a quando avrete ottenuto una massa omogenea. Poi allungate con dell'acqua. Aggiungete le fette di limone e le foglie di melissa e riponete la caraffa al fresco per 1 ora. Prima di servire, aggiungete alcuni cubetti di ghiaccio e una fetta di limone.

