



## PAMPELLE - der ganz besondere Aperitif

Sie lieben Aperol, dann werden Sie Pampelle noch mehr lieben. Die Ruby Red Grapefruits sind der buchstäbliche Star in dieser Aperitif-Geschichte. Sie liefern nicht nur die unverwechselbare rubinrote Farbe, sondern auch den bitter-süßen Geschmack. Bitter-süß, aber nicht zuckersüß: Pampelle ist von Natur aus zuckerärmer, eine Komposition aus Zitrusfrüchten und natürlichen Botanicals.



### **PAMPELLE SPRITZ**

3 cl Pampelle Ruby l'Apero  
10 cl Prosecco  
5 cl Sodawasser  
Eiswürfel

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas gießen, etwas umrühren und genießen. Mit einer Spalte rubinroter Grapefruit garnieren.



### **PAMPELLE RUBY RED**

4 cl Pampelle Ruby l'Apero  
1/8 Rosé oder Schaumwein Rosé  
Eiswürfel  
mit Sodawasser auffüllen

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas geben. Leicht umrühren und mit einer Spalte rubinroter Grapefruit garnieren.

