



Ricetta

# Punch per tutti i gusti

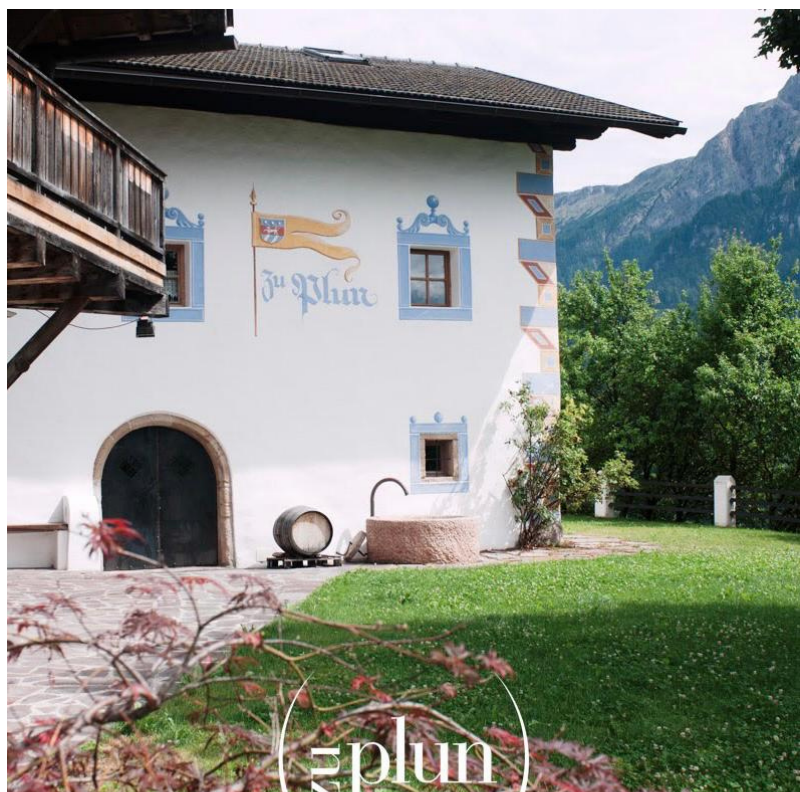


PER MOMENTI NATALIZI SPECALI A CASA

Al di sopra della chiesetta di San Valentino troviamo il maestoso Maso "Zu Plun". L'alchimista delle Dolomiti, Florian Rabanser l'ha acquistato e ristrutturato 15 anni fa con grande dedizione e passione. Cercare l'armonia fra diversi ingredienti era già una sua passione quando lavorava come chef. Trovando molta assonanza tra i due mondi, è riuscito a realizzarsi un sogno nel cassetto, trasformando la vecchia stalla in una piccola distilleria.

I prodotti pregiati della distilleria "Zu Plun" rispecchiano nel pieno il carattere deciso ed energico del maestro distillatore. Legato al territorio con la tradizione nel cuore, ma allo stesso tempo con uno sguardo aperto sul mondo ha sintetizzato il suo amore per i sapori autentici, che caratterizzano i straordinari prodotti con le erbe aromatiche dell'Alpe di Siusi e inoltre con prodotti delle regioni vicine, come la Valpolicella oppure la zona del Lago di Garda.

**Proprio per voi Florian Rabanser ha voluto creare un Punch di Natale davvero speciale.**





## *Punch di Natale*



**Potrete prepararlo a seconda i vostri gusti personali:**

1. per coloro, che lo preferiscono analcolico basta riempire la base con tre cucchiari di acqua calda oppure succo d'arancia.
2. per chi lo preferisce invece più intenso usa come base invece 1 tazzina di vino su 3 cucchiari.
3. I più "coraggiosi" fra di voi mescolano 6 cucchiari in una tazza di vino caldo, 4 cucchiari di Gin e 2 cucchiari di Rum.



## *Per la base vi serve:*



### *Ingredienti*

- Succo di 3 arance
- Buccia grattata di 2 arance
- 200 g di zucchero
- 2 g di polvere di garofano
- 8 g di cannella
- 10 g di pimento
- 5 g tè
- 5 g di cardamomo

### *Preparazione*

Far caramellare lo zucchero nella pentola. Aggiungere poi tutte le spezie ed il succo di arance, far bollire per 15 minuti e aggiungere infine ca. 300 ml di acqua. Far nuovamente bollire per 5 minuti e poi setacciare bene il tutto. Per conservarlo a lungo termine basta versarlo in un apposito vasetto e chiuderlo bene.





***NON VI RESTA POI  
CHE GUSTARLO!***

Dolomites

seiser ALM 