

Till ostbrickan

Denna söta, milda romlikör gifter sig väldigt bra till ostbrickan. Välj ut dina favoriter bland lagrade ostar och servera tillsammans med ett glas Arehucas Honungsrom.

Arehucas Guancho eller Ron Miel som den kallas i Spanien är en välbalanserad romlikör. En 7-årig lagrad rom smaksatt med kanarisk honung.

Med smak av vanilj, fudge, söta dadlar och apelsin. Denna likör är otroligt mångsidig. Drink den som den är, som avec, blanda drinkar på den, värn den och drick den som ett alternativ till glögg, använd den i matlagning och bakning osv.

Alkoholhalt: 20%



Avec till desserten

Tänk dig en varm nybakad äppelpaj toppad med god karamellgrädde. Ron Caramelo passar perfekt som avec eller som smaksättning till kaffet.

En romlikör gjord på de finaste sockerrör från Arehucas egna plantage. Den har en smak av gräddkaramell. Drink den som avec, shot eller som drinkbas.

Alkoholhalt: 24%



Herida Brands

info@herida.se - www.herida.se

AREHUCAS®

Honungsrom & Caramelo





Lemon Honey

6 cl Honungsrom
2 cl färskpressad citron
Is

Fyll ett whiskyglas med is.
Häll över rom och citron.
Rör om och garnera med
en citronskiva eller ett
ringlat citronskal.



Varm Honungsrom

6 cl Honungsrom
Vispad grädde
Kanel
(2 cl guldrom för en
starkare variant)

Värm rommen till glöggvarm.
Servera i värmefåligt glas.
Toppa med vispad grädde
och lite kanel.

Chai med honung

6 cl Honungsrom
Grönt te med kryddor
(kryddnejlika, kardemumma,
riven ingefära, kanel)
Citron

Koka upp grönt te med kryddor
(alternativt färdigt chai).
Sila teblandningen över
rommen i ett glas eller mugg.
Skär upp ett par citronskivor
och lägg i glaset.



Latte Caramelo

6 cl Ron Caramelo
2 dl mjölk
Is
Vispad grädde

Häll upp rom och mjölk över
isen. Toppa eventuellt med
grädde eller skummad mjölk och
garnera med kanel och socker.
Extra smak med en skvätt kaffe.



Kaffe Caramel

4 cl Ron Caramelo
Starkt kaffe
Lättvispad grädde

Koka espresso, alternativt
starkt kaffe. Häll upp kaffe och
rom, toppa med grädde.
Garnera gärna med lite kanel.



Varm äppeldrink

6 cl Honungsrom
2 dl Äppelmust

Värm äppelmusten och
blanda med honungsrom i
din favoritmugg. Ett perfekt
värmande alternativ till
glöggen i vinter.