



## LARIOS PRESENTA SUS CÓCTELES ARCOÍRIS PARA CELEBRAR EL ORGULLO LGTBIQ+ CON 'ESPÍRITU MEDITERRÁNEO'

*Seis cócteles multicolores elaborados con las referencias Premium Larios 12 y Larios Rosé representan la bandera del colectivo LGTBIQ+ en su celebración más esperada.*

Larios, la ginebra mediterránea, muestra su apoyo un año más al Orgullo LGTBIQ+, y tras el éxito de sus ediciones del año pasado, vuelve a lanzar las ediciones arcoíris Premium de Larios 12 y Larios Rosé. Además, como novedad para este año presenta una serie de cócteles inspirados en los colores protagonistas de la bandera de este colectivo. Se trata de una serie de refrescantes elaboraciones muy sencillas de preparar en casa, perfectos para disfrutar de la vida bien vivida y celebrar la "Semana del Orgullo", que este año reunirá a la gente de una forma diferente a la habitual.

La capital se prepara para vivir del 1 al 5 de julio una de sus celebraciones más relevantes que festeja la diversidad y el amor libre, acogiendo por primera vez diferentes actos en formato online. Por ello, Larios 12 y Larios Rosé, las ginebras Premium de la marca, con sus ediciones especiales del Orgullo LGTBIQ+, han querido rendir tributo al espíritu que inunda la ciudad y estar aún más cerca este año de todos aquellos que lo celebran, compartiendo

estos cócteles multicolores llenos de 'Espíritu Mediterráneo'.

Gimlet de fresa (rojo), Passion Gimlet (naranja), Azahar Gimlet (amarillo), Alejandrita (verde), Mediterráneo (azul) y El Viajero (morado), son los seis cócteles que componen la gama cromática de la bandera. Las recetas han sido creadas por Antonio Aranda, Brand Ambassador de la marca, con motivo de esta nueva edición de Orgullo LGTBIQ+ 2020.

Larios lleva una década acompañando esta celebración con sus ediciones especiales, y, además, este año propone estas divertidas recetas pensadas para seguir disfrutando de los pequeños placeres que nos hacen sentir bien, y celebrar la libertad, la amistad y el amor en cualquiera de sus formas.

Las ediciones especiales de [Larios 12](#) y [Larios Rosé](#) del Orgullo LGTBIQ+ pueden adquirirse de forma online a través de Amazon.



# RECETAS DE CÓCTELES CON LARIOS 12

## Passion Gimlet (naranja)

### INGREDIENTES

- 5 cl Larios 12
- 3 cl de puré de mango (hecho con 1/2 mango)
- 2 cl de puré de fruta de la pasión (hecho con dos frutas de la pasión)
- Zumo de medio limón

### PERFECT SERVE

Servir en un vaso cooler y decorar con una cuña de mango y una cañita de papel naranja.

## Azahar Gimlet (amarillo)

### INGREDIENTES

- 5 cl Larios 12
- Unas gotas de bitter de azahar
- 3 cl de sirope de azúcar (agua con azúcar)
- Zumo de un limón

### PERFECT SERVE

Servir en una copa de cocktail y decorar con una rueda de limón.

## Mediterráneo (azul)

### INGREDIENTES

- 5 cl Larios 12
- 3 cl de Licor Blue Curaçao
- Zumo de media mandarina
- Zumo de medio limón

### PERFECT SERVE

Servir en una copa de cocktail y decorar con un twist de naranja.

### Preparación de los cócteles:

Incorporar todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo. Agitar hasta que esté todo bien mezclado y servir en frío.

# RECETAS DE CÓCTELES CON LARIOS ROSÉ

## Gimlet de Fresa (rojo)

### INGREDIENTES

- 5 cl Larios Rosé
- 4 cl puré de fresa (hecho con 4 fresas)
- 1 cucharada de azúcar
- Zumo de medio limón

### PERFECT SERVE

Servir en una copa de Martini variedad coupet y decorar con láminas de fresa.

## Alejandrita (verde)

### INGREDIENTES

- 5 cl Larios Rosé
- 3 cl de puré de manzana verde (hecho con  $\frac{3}{4}$  de manzana granny Smith)
- 2 cl de sirope de jengibre
- 2 láminas de pepino (agitadas dentro de la coctelera)
- Zumo de medio limón

### PERFECT SERVE

Servir en un vaso old fashioned y decorar con una lámina de pepino y un abanico de manzana.

## El Viajero (morado)

### INGREDIENTES

- 6 cl de Larios Rosé
- 2 cl de almíbar de violeta
- Zumo de un limón

### PERFECT SERVE

Servir en una copa de Martini y decorar con una brocheta de guindas marrasquinos.

### Preparación de los cócteles:

Incorporar todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo. Agitar hasta que esté todo bien mezclado y servir en frío.





**Para más información:**

Ángel Marqués

+34 617 39 41 41

[angel.marques@pelonio.com](mailto:angel.marques@pelonio.com)

**Materiales de Prensa:**

<https://bit.ly/LariosOrgullo2020>