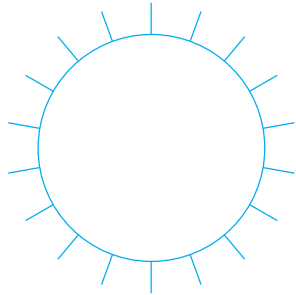


interior



Délice de camembert à l'ail et aux herbes

Ingrédients

1 camembert
2 gousses d'ail
1 cc de romarin
1 cc de thym
1 cc d'huile d'olive
Poivre



Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Faites des fentes profondes dans la partie supérieure de votre fromage. Remplissez ces fentes avec l'ail, le romarin et le thym. Baignez le fromage dans l'huile d'olive et ajoutez du poivre. Passez le camembert au four pendant 15 minutes.

Bon appétit!

Sangría Fruitée

Ingrédients

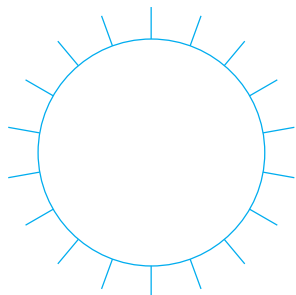
750ml de vin blanc GatoNegro
2 sachets de coulis de fruit de la passion (ou exotiques)
1 tasse de jus d'orange
1 orange en rondelles
2 citrons en rondelles
1/2 ananas coupé en cubes



Préparation

Dans une carafe, mélangez votre GatoNegro Sauvignon Blanc avec le coulis de fruit de la passion, le jus d'orange, les rondelles d'orange, les rondelles de citron et les morceaux d'ananas. Remuez bien et réfrigérez. Pour servir, ajoutez le punch et ...

Voilà!



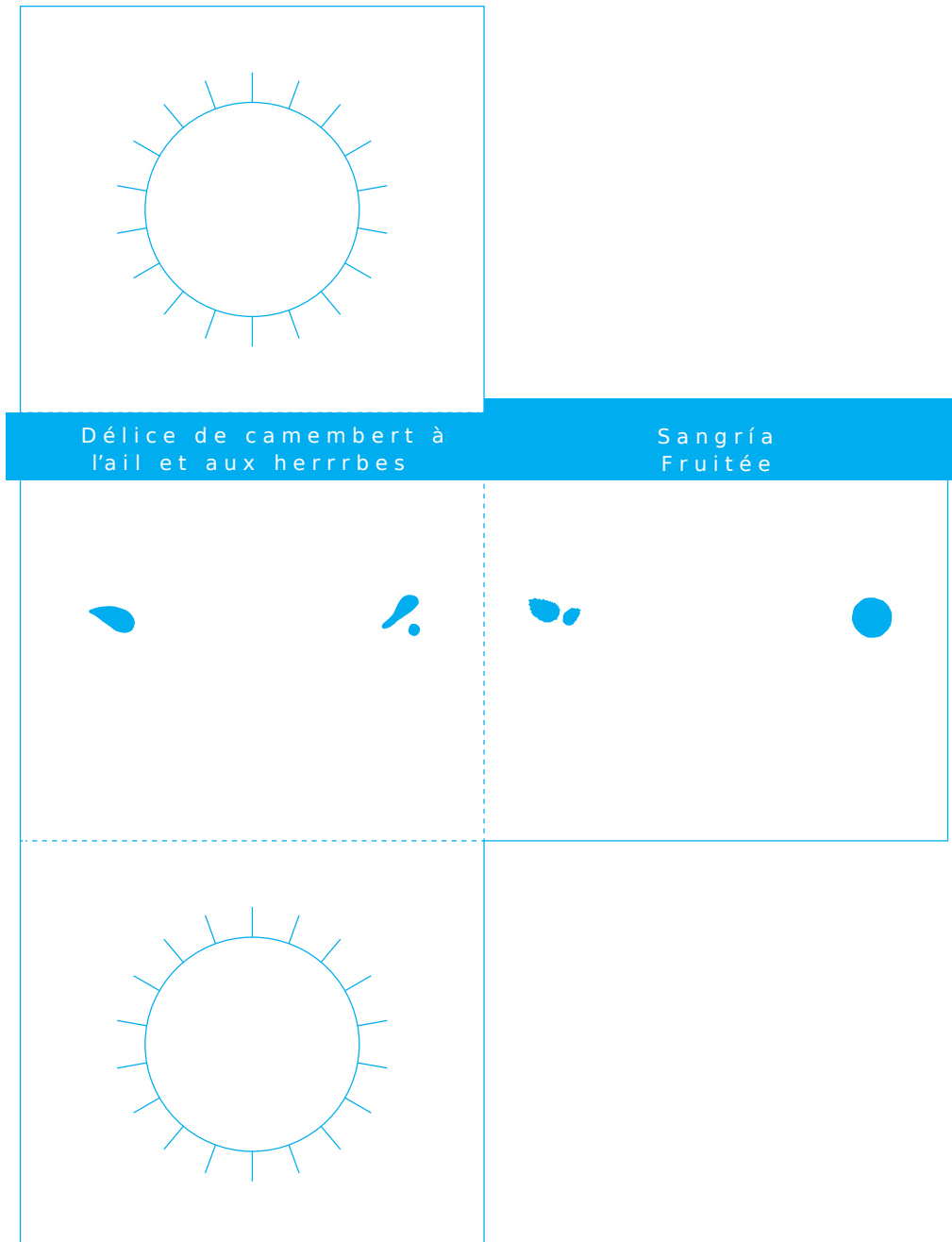
color
cuatricromía

medidas
130 ancho
174 alto

corte
plisado

papel
couché 320 grs.

interior



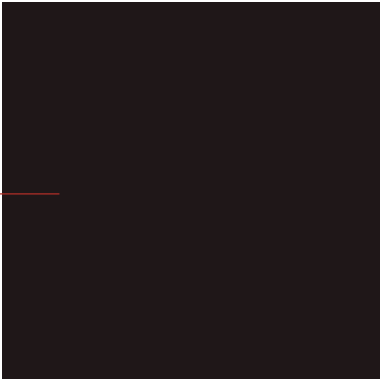
medidas
130 ancho
174 alto

— corte
plisado

■ barniz UV

exterior

zona
de imán



color
cuatricromía

medidas
130 ancho
174 alto



corte
plisado

papel
couché 320 grs.

exterior

