

# APERITIVO AL MIRTILLO E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

## Ingredienti (per 1 aperitivo)

4 cl succo di mirtillo non dolcificato  
5 cl acqua tonica  
1 cl Aceto Balsamico di Modena IGP  
1 cl sciroppo di zucchero  
ghiaccio q.b.  
mirtilli per decorare

## Preparazione

Miscelare il succo di mirtillo con l'acqua tonica, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio a piacere, versare nei bicchieri, decorare con qualche mirtillo e servire subito.



CONSORZIO TUTELA  
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Viale Virgilio, 55 - 41123 Modena - Italia  
Tel. +39 059 208 621 - [consorziobalsamico.it](http://consorziobalsamico.it)  
[info@consorziobalsamico.it](mailto:info@consorziobalsamico.it)



• aperitif

• with balsamic vinegar from Modena  
and blueberries

## INGREDIENTS

1.3 oz. unsweetened blueberry juice  
1.7 oz tonic water  
0.4 oz balsamic vinegar of Modena  
0.4 oz simple syrup  
ice  
blueberries

## PREPARATION

Mix the blueberry juice with the tonic water, and the balsamic vinegar with the simple syrup.

Pour into glass with ice, decorate with some blueberries, and serve immediately.