

## Cocteles bajos en calorías, para empezar "la temporada feliz" en realidad feliz

**Ciudad de México, a 23 de septiembre de 2021.-** "The happiest season" está a la vuelta de la esquina y no es ningún secreto que a partir de esta fecha hasta que se acaba el año empiezan esas cenas y celebraciones que si bien valen la pena, se pagan las consecuencias con el inicio del nuevo año.

Lo que podemos hacer para compensar un poco esa balanza es optar por opciones más ligeras, en nuestra alimentación claro está, y, por qué no, también en nuestra coctelería favorita. Para esto, **Rémy Cointreau** te comparte cuatro recetas de cócteles bajos en calorías (menos de 200 calorías), para que sigas brindando durante este 2021 sin mayores complejos ni preocupaciones.



### [El toque francés con un estilo británico: Rémy Grand Tonic](#)

Es quizá justo lo que necesitamos esta temporada, ya que su simplicidad es la fórmula perfecta para tomar una bebida refrescante sin culpa.

Solo 152 calorías.

#### **Ingredientes:**

- 30 ml de Rémy Martin VSOP.
- Agua tónica.

- Limón.
- Hielo.

**Modo de preparación:**

En su vaso vierte Rémy Martin VSOP sobre el hielo, cubra con tónica y termine con una rodaja de limón fresco.



**Un clásico con estilo y ligereza: *The Botanist Martini***

El martini es un icono de la coctelería que ha trascendido su mundo y ha llegado a otros, como el cine o el arte. Las razones de esto son sencillas: su simpleza combinada con su carácter único, lo han convertido en un clásico que, además, es ideal para brindar sin muchas calorías.

Solo 217 calorías.

**Ingredientes:**

- 70 ml de *dry gin* The Botanist.
- 30 ml de Dolin dry vermouth.
- 3 pizcas de orange bitters.

**Modo de preparación:**

Cuela los ingredientes ya mezclados en un vaso frío, añade una cáscara de limón envuelta a una orilla del vaso y disfruta.



**Para sentirse como de la realeza todavía en enero: Cointreau Royale**

A veces los mejores cocteles sólo necesitan dos ingredientes que sean de la mejor calidad. Esto, para que se unan perfectamente y resalten los atributos de cada uno en vez de opacarlos. En resumen: menos siempre es más en todo sentido.

Solo 159 calorías.

**Ingredientes:**

- 30 ml de Cointreau.
- 90 ml de Champagne.

**Modo de preparación:**

Vierte los 30 ml de Cointreau en una copa especial para champagne; sirve, después, champagne hasta llenar la copa. Al finalizar, adorna con una pequeña cáscara de naranja en una esquina de la copa.



**Más entretenido que una ensalada: Cointreau cucumber mint fizz**

Si estás buscando un cóctel ideal que te ofrezca mucho sabor y sea, al mismo tiempo, bajo en calorías, este trago con Cointreau es la respuesta. Los refrescantes aromas del pepino y la menta generan una sensación como ningún otro coctel. Ligero como una nube y con mucho más sabor.

Solo 192 calorías.

**Ingredientes:**

- 50 ml de Cointreau.
- 30 ml de jugo fresco de limón.
- 3 rodajas de pepino.
- 5 hojas de menta.
- 100 ml de agua mineral.

**Modo de preparación:**

Coloca y revuelve el pepino con la menta al fondo de un vaso. Vierte Cointreau y el jugo de limón fresco. Añade hielo, llena el vaso con agua mineral y revuelve. Adorna con una rodaja de pepino y una ramita de menta.

Puedes comprar todos las bebidas de Rémy Cointreau para preparar estos cocteles en



- [laeuropea.com](http://laeuropea.com)
- [amazon.com.mx](http://amazon.com.mx)
- [consuvino.com.mx](http://consuvino.com.mx)
- [liverpool.com.mx](http://liverpool.com.mx)
- [bodegasalianza.com](http://bodegasalianza.com)
- [lanaval.com.com](http://lanaval.com.com)
- [autoserviciorlaplaya.com](http://autoserviciorlaplaya.com)
- [prissa.mx](http://prissa.mx)
- [cavasautto.com](http://cavasautto.com)
- [elpalaciodehierro.com](http://elpalaciodehierro.com)
- [chedraui.com.mx](http://chedraui.com.mx)
- [soriana.com](http://soriana.com)
- [citymarket.com.mx](http://citymarket.com.mx)

###

### **Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas **Cointreau**, **The Botanist**, **METAXA**, **Rémy Martin**, **Bruichladdich Distillery** y **LOUIS XIII**.

### **Contacto para prensa:**

Andrés Calderón, Account Executive  
(33) 13 23 23 77 | [andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)