

Préparation pour Soupe Angevine Classique



HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 2010

Toujours prêtes à déguster et savamment dosées, les préparations cocktails se classent parmi les grands succès de la distillerie. Somptueux mélange de L'Original Combiér liqueur d'orange, de sirop de sucre de canne et de jus de citron, il suffit d'accorder la Préparation pour Soupe Angevine aux fines bulles de Loire pour un apéritif détonnant de fraîcheur, tout en élégance.

Instantly ready-to-pour and perfectly measured, Combiér's cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This delicious cocktail mix includes L'Original Combiér triple sec/orange liqueur, cane sugar syrup and lemon juice. Simply top up with sparkling Loire wine for an amazingly refreshing and sophisticated aperitif.

PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	16
Sucre / Sugar (g/L) :	320
Process :	Assemblage / Blend
Fruits & Plantes / Fruits & Botanicals :	Liqueur d'Oranges, Sirop de sucre de canne, jus de citron Orange liqueur, sugarcan syrup, lemon juice

DISTILLERIE COMBIER
FRANCE 1834

PRÉPARATION POUR SOUPE ANGEVINE ORIGINAL

Maison artisanale fondée en 1834, Combiér est la plus ancienne distillerie du Val de Loire. Consommée comme le cocktail Spritz, la Soupe Angevine Combiér (aussi appelée Soupe Champenoise) est le nouveau cocktail idéal pour vos apéritifs.

Mode d'utilisation :

pour 1 personne, dans une flûte
ou dans un verre ballon :

2 cl de Soupe Angevine Combiér
+ 8 cl de vin effervescent (ex: crémant)

Pour 25 personnes, dans une vasque :

1 bouteille de Soupe Angevine Combiér
+ 3 bouteilles de vin effervescent.

LA PRÉSENCE D'UN DÉPÔT EST NORMALE - AGITEZ LA BOUTEILLE AVANT DE SERVIR

Liqueur
À conserver au frais après ouverture.
16% alc./vol
70 cl

www.combiér.fr
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

CONSEIL D'UTILISATION - HOW TO USE

pour 1 personne, dans une flûte
ou dans un verre ballon :
2 cl de Soupe Angevine Combiér
+ 8 cl de vin effervescent (ex: crémant)
Pour 25 personnes, dans une vasque :
1 bouteille de Soupe Angevine Combiér
+ 3 bouteilles de vin effervescent.

*for 1 person, in a flute
or in a balloon glass:
2 cl of Angevine Soup Combiér
+ 8 cl of sparkling wine (ex: crémant)
For 25 people, in a vat:
1 bottle of Angevine Combiér Soup
+ 3 bottles of sparkling wine.*