

Préparation pour Soupe Angevine Curaçao bleu



HISTOIRE - STORYTELLING

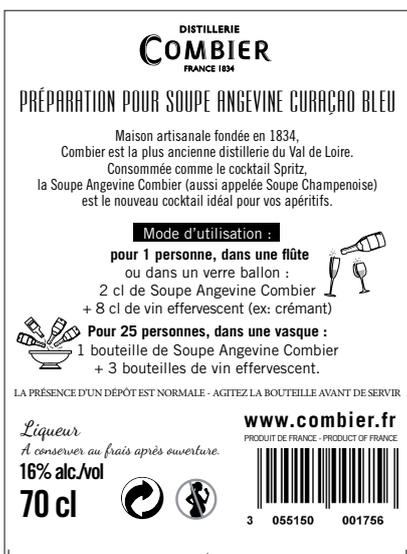
Créé en / Created in : 2015

Prêtes à déguster et savamment dosées, les préparations cocktails se classent parmi les grands succès de la distillerie. Avec un triple sec comme L'Original Combier au cœur des recettes, elles sont parfumées à souhait. Toujours dans le respect de la recette d'origine, cette préparation est enrichie de curaçao bleu pour rendre festifs vos cocktails, surprendre vos invités, et se mariera parfaitement avec 10cl de pétillant brut.

Instantly ready-to-pour and perfectly measured, Combier's cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This cocktail mix with L'Original Combier triple sec is jazzed up with blue curacao, allowing you to surprise your guests with fun and colourful cocktails. Mix with 10cl of brut sparkling wine for the perfect result.

PRODUIT - PRODUCT

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



CONSEIL D'UTILISATION - HOW TO USE

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

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

Distillerie Combier - 48 rue Beaurepaire 49400 Saumur - FRANCE
+33 (0)241.402.300 info@combier.fr export@combier.fr
TVA FR56410292684 - SIRET 41029268400017 - APE 1101Z

www.combier.fr

DISTILLERIE
COMBIER
FRANCE 1834