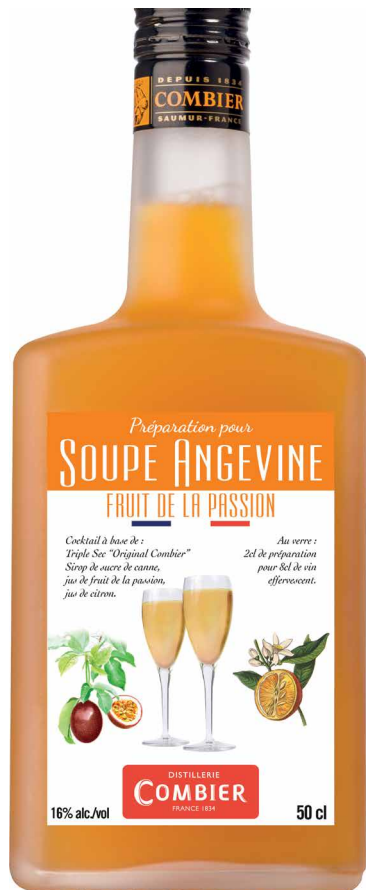


Préparation pour Soupe Angevine Fruit de la passion



HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 2014

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 Combiere au cœur des recettes, elles sont parfumées à souhait. Revisite de la recette d'origine, la Soupe Angevine Fruit de la Passion offre une belle rondeur entre la fraîcheur du citron et la douceur des fruits exotiques. Elle s'accordera avec élégance aux fines bulles de Loire.

Instantly ready-to-pour and perfectly measured, Combiere's cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This passion fruit cocktail mix with L'Original Combiere triple sec has a lovely round texture with both the freshness of lemon and the sweetness of exotic fruit. For a sophisticated mixer, add sparkling wine.

PRODUIT - PRODUCT

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

DISTILLERIE COMBIER
FRANCE 1834

PRÉPARATION POUR SOUPE ANGEVINE FRUIT DE LA PASSION

Maison artisanale fondée en 1834,
Combiere est la plus ancienne distillerie du Val de Loire.
Consommée comme le cocktail Spritz,
la Soupe Angevine Combiere (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 Combiere
+ 8 cl de vin effervescent (ex: crémant)

Pour 25 personnes, dans une vasque :

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

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

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

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

3 055150 001701

CONSEIL D'UTILISATION - HOW TO USE

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

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