

Préparation pour Soupe Angevine Mojito



HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 2016

Toujours 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. Composée de jus de citron vert, de menthe, le tout légèrement relevé de rhum, la Soupe Angevine Mojito se sert avec 10cl de fines bulles pour obtenir un Sparkling Mojito digne des plus grands baristas.

Instantly ready-to-pour and perfectly measured, Combiere's cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This delicious cocktail mix includes L'Original Combiere triple sec/orange liqueur, lime juice, mint and a light dash of rum, this cocktail mix makes a Mojito Royale rivaling those of the world's greatest bartenders when you add 10cl of 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, jus de citron vert, rhum, extrait de menthe <i>Orange liqueur, sugarcan syrup, lime juice, rum, mint</i>

DISTILLERIE COMBIER
FRANCE 1834

PRÉPARATION POUR SOUPE ANGEVINE MOJITO

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

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.*