

Préparation pour Soupe Angevine Pamplemousse rose



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. Toujours dans le respect de la recette d'origine, la Soupe Angevine Pamplemousse offre un parfait équilibre entre la vivacité des agrumes, la fraîcheur du citron et l'amertume subtile du pamplemousse. Servez avec du pétillant brut blanc ou rosé selon les goûts !

Instantly ready-to-pour and perfectly measured, Combiere's cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This grapefruit cocktail mix with L'Original Combiere triple sec has the perfect balance of zesty orange, fresh lemon and the subtle bitterness of grapefruit. Just add white or rosé brut sparkling wine, as you prefer.

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 pamplemousse, Jus de citron <i>Orange liqueur, sugarcan syrup, grapefruit juice, lemon juice</i>

DISTILLERIE COMBIER
FRANCE 1834

PRÉPARATION POUR SOUPE ANGEVINE PAMPLEMOUSSE ROSE

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 001718

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.*