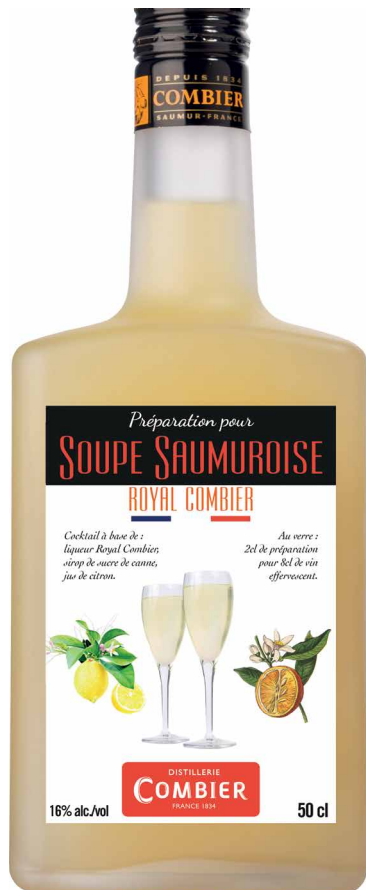


# Préparation pour Soupe Saumuroise



## 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 le Royal Combiere au cœur de la recette, la Soupe Saumuroise se pare de notes d'épices et de plantes aromatiques pour se marier avec caractère aux traditionnelles parfum de citron et de sucre de canne. Servez avec 10cl de fines bulles pour un apéritif élégant et original.*

*Combiere's ready-to-pour and perfectly measured cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This cocktail mix made with Royal Combiere liqueur has a characterful blend revealing notes of herbs and spices alongside its classic lemon juice and cane sugar syrup flavours. Top up with 10cl of sparkling wine for a sophisticated and original aperitif.*

## PRODUIT - PRODUCT

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

**DISTILLERIE COMBIER**  
FRANCE 1834

### PRÉPARATION POUR SOUPE SAUMUROISE

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

[www.combiere.fr](http://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.*