





Recette cocktail

BITTER SWEET SYMPHONY

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

Préparation du cocktail

- 1/4 Fill the glass with ice cubes
- 2/4 Pour the ingredients
- 3/4 Mix gently and briefly
- 4/4 Garnish & serve

Ingrédients

- BITTER SYRUP 30 ML
- ELDERFLOWER SYRUP 15 ML
- SPARKLING WATER

Conseils de présentation

- MÉTHODE _____ *in a glass*
- GLACE _____ *ice cubes*
- VERRERIE _____ *highball*
- DÉCORATION _____ *sprig of basil*





A découvrir également



ROME WITH A VIEW (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free
Bitter Syrup



Alcohol-free

VIRGIN GARIBALDI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bitter Syrup
Orange juice

Medium

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup
Spritz Liqueur

