



Recette cocktail

MICHELADA

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Alexandre Robin, Giffard Beverage Innovation Manager & France Brand Ambassador.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a choppe filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ SMOKY AGAVE	35 ML
◆ GIFFARD GINGER ALCOHOL FREE	25 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML
◆	15 ML
◆	4 TRAITS
◆ CELERY SALT	1 TRAITS
◆ TOMATO JUICE	50 ML
◆ BEER	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *Choppe*

DÉCORATION _____



A découvrir également

Light

AGAVE DREAMS

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Smoky Agave
Coconut Liqueur



Alcohol-free

GUAVA MARGARITA (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX



Alcohol-free

NAKED BUT NOT FAMOUS (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

