



Recette cocktail

THé NOIR GLACé VANILLE



DIFFICULTÉ _____



SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Servir

Ingrédients

- ◆ BASE CONCENTRÉE THé NOIR 20 ML
- ◆ SIROP SAVEUR VANILLE 10 ML
- ◆ EAU

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *mason jar*



A découvrir également



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Sans Alcool

FRESH BLOOM ICED TEA

DIFFICULTÉ
🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Base Concentrée Thé Noir
Sirop Fleur de Sureau



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ
🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Sans Alcool

HIBISCUS ICED TEA

DIFFICULTÉ
🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Base Concentrée Thé Noir
Infusion d'hibiscus