

Recette cocktail

## SPRITZ GINGEMBRE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍷🍸

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail apéritif composé de vin pétillant sans alcool, d'un amer et d'eau gazéifiée. Cocktail à réaliser directement dans un verre à ballon/vin.

### Préparation du cocktail

1/3 Verser tous les ingrédients dans un verre à vin avec quelques glaçons

2/3 Bien mélanger, une fois dilué ajouter de nouveau des glaçons

3/3 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
◆ VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL	100 ML
◆ EAU GAZEUSE	50 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre à mélange*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à vin*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *feuille de basilic / quartier de citron vert*



A découvrir également



### GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Gingembre Sans Alcool  
Sirop Sucre de Canne Blanc



### GREEN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Gingembre Sans Alcool  
Sirop Saveur Thé Vert Matcha



### SPICY BLOODY MARY (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍹🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Gingembre Sans Alcool  
Sirop Safran

