

Recette cocktail

NEGRONI (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ _____ 🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Le Negroni sans alcool se caractérise par des notes de fleurs fraîches et d'agrumes. Il se prépare directement dans le verre sur glaçons et se déguste comme un Classique Negroni à l'apéritif.

Préparation du cocktail

- 1/3 Verser tous les ingrédients dans un double rocks
- 2/3 Bien mélanger, une fois dilué ajouter de nouveau des glaçons
- 3/3 Décorer et servir

Ingrédients

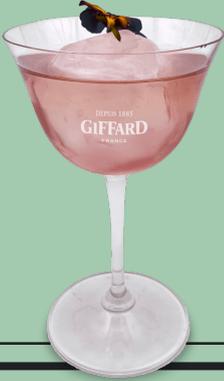
◆ GIFFARD FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL	40 ML
◆ VERJUS	20 ML
◆ SPIRITUEUX BOTANIQUE SANS ALCOOL (SEEDLIP 108)	30 ML
◆ SIROP SAVEUR JASMIN	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au verre</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>double rock</i>
DÉCORATION	_____	<i>bergamote twist / fleur comestible</i>



A découvrir également



AVIATION (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Sirop Violette



Léger

KIMOSA SPRITZ

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX



**SPRITZ FLEUR DE SUREAU
(SANS ALCOOL)**

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Vin pétillant sans alcool

