

Recette cocktail

GCB TONIC PAMPLEMOUSSE

DIFFICULTÉ _____

SAISON _____ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Alexandre Robin, Responsable Innovation Boissons chez Giffard et Ambassadeur de la marque en France.

Préparation du cocktail

1/4 Remplir le verre highball de glaçons cubes

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Mélanger délicatement et brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIFFARD PAMPLEMOUSSE SANS ALCOOL	35 ML
◆ COLD BREW	35 ML
◆ TONIC	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au verre

GLACE _____ cubes

VERRERIE _____ Lowball

DÉCORATION _____ quartier de pamplemousse

A découvrir également



Sans Alcool

APERITIF SPRITZER (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Aperitif Bitter
Giffard Pamplemousse Sans Alcool



Sans Alcool

GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Framboise



HEMINGWAY DAIQUIRI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Cerise
Sirop Sucre de Canne