

Recette cocktail

FRESH BLOOM ICED TEA



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

1/4 Fill the glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Mix gently and briefly

4/4 Decorate & serve

Ingrédients

◆ BLACK TEA CONCENTRATED BASE	40 ML
◆ ELDERFLOWER SYRUP	10 ML
◆ STRAWBERRY FRUIT FOR MIX	15 ML
◆ SPARKLING WATER	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *sprig of basil / lemon slice*



A découvrir également

Alcohol-free

BANANA ICED BLACK TEA



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Black Tea concentrated Base
Banana Syrup

Alcohol-free

CHAI ICED BLACK TEA



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Black Tea concentrated Base
Chai Tea Syrup

Alcohol-free

COCONUT ICED BLACK TEA



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Black Tea concentrated Base
Coconut Syrup

