



Recette cocktail

## PALOMA (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ 

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

D'origine mexicaine, ce long drink nécessite une pointe de sucre pour contrebalancer l'amertume du pamplemousse. Le citron vert apporte le kick en fin de bouche pour émousser vos papilles.

### Préparation du cocktail

1/4 Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace

2/4 Shaker énergiquement

3/4 Filtrer dans un highball

4/4 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ GIFFARD PAMPLEMOUSSE SANS ALCOOL	50 ML
◆ SIROP AGAVE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	25 ML
◆ EAU GAZEUSE	top up ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *1 gros glaçon*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *brin de romarin / rime de poivre et de sel / zeste 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



*Sans Alcool*

### HEMINGWAY DAIQUIRI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool  
Sirop Cerise  
Sirop Sucre de Canne Blanc

