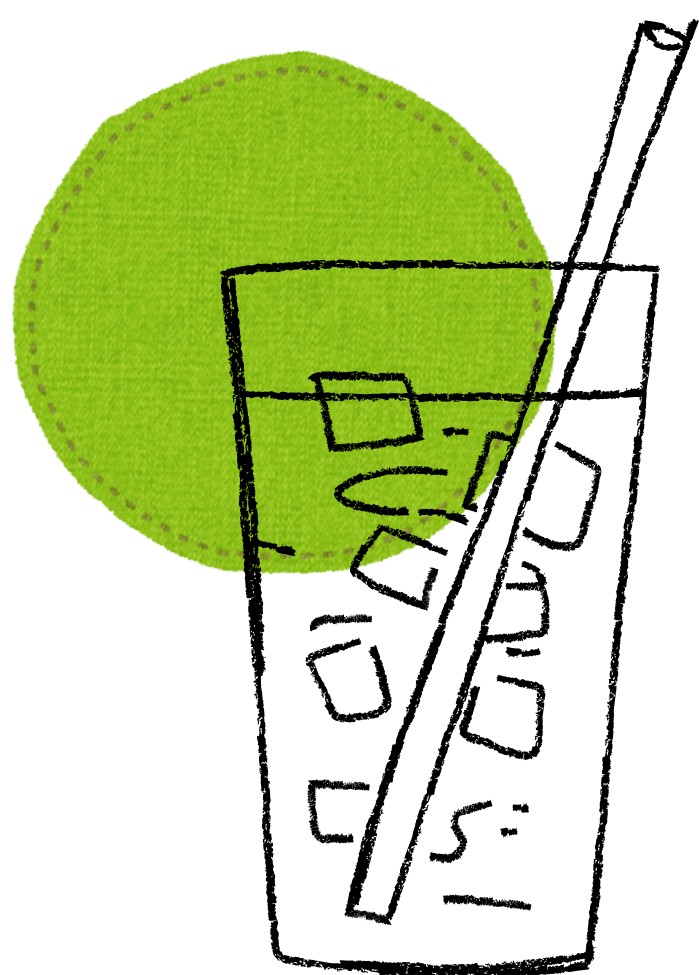


Recettes

MOCKTAILS SANS ALCOOL

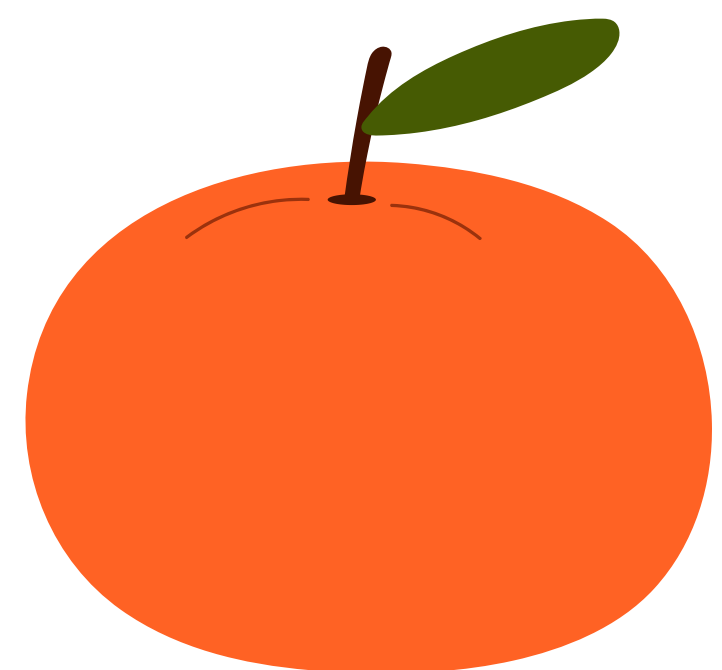


VIRGIN MOJITO CLÉMENTINE

UNE TOUCHE MÉDITERRANÉENNE DANS LE CÉLÈBRE COCKTAIL CUBAIN.

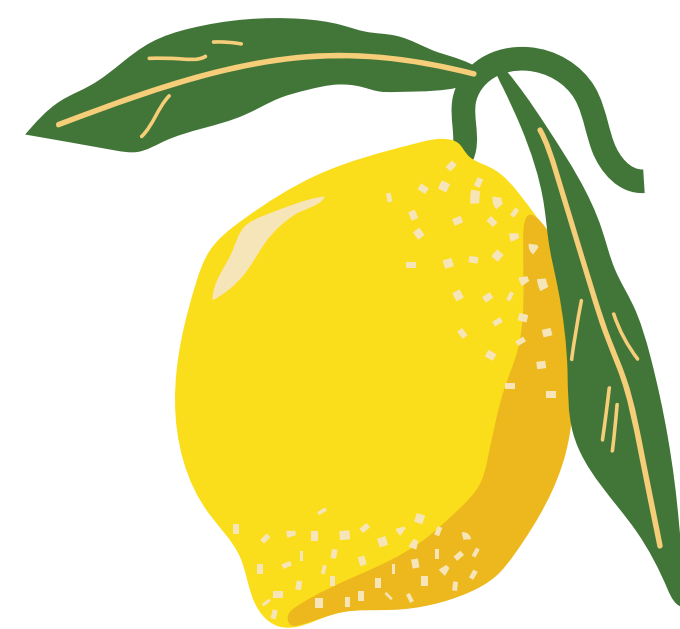
- 40 ml Virgin Elixir Frankie Sans Alcool
- 60 ml de jus de clémentine corse Filière
- 20 ml de jus de citron vert
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Glace pilée
- Eau pétillante

1. Ecraser les feuilles de menthe dans un verre
2. Ajouter le Virgin Elixir Frankie Sans Alcool, le jus de clémentine et le jus de citron vert.
3. Remplir le verre de glace pilée.
4. Mélanger bien.
5. Compléter avec de l'eau pétillante.



Recettes

MOCKTAILS SANS ALCOOL



LE VIRGIN VERGER GIN FIZZ

UN COCKTAIL FRAIS ET ÉQUILIBRÉ, OÙ LES NOTES AROMATIQUES DU GIN RENCONTRENT LA DOUCEUR FRUITÉE DE LA POMME, RELEVÉE PAR UNE TOUCHE D'AGRUME ET DE BULLES.

- 40 ml de Virgin Elixir Elisabeth Sans Alcool
- 60 ml de jus de pomme ZRP Filière
- 15 ml de jus de citron frais (pour l'équilibre et la vivacité)
- Eau pétillante ou Ginger Ale pour allonger
- Glace



1. Dans un shaker, verser le Virgin Elixir Elisabeth Sans Alcool, le jus de pomme, le jus de citron frais et le sirop de sucre de canne.
2. Remplir le shaker de glaçons.
3. Secouer énergiquement pendant environ 15 secondes
4. Filtrer le mélange dans un verre rempli de glaçons.
5. Allonger avec de l'eau pétillante ou du Ginger Ale, selon votre préférence.

Recettes

MOCKTAILS SANS ALCOOL

LE PÉTILLANT SANS ALCOOL DE CLÉMENTINE CORSE

UN COCKTAIL LUMINEUX ET RAFRAÎCHISSANT, PARFAIT POUR UN APÉRITIF OU UN BRUNCH, QUI MET EN VALEUR TOUTE LA DÉLICATESSE DE LA CLÉMENTINE CORSE.

- 60 ml de jus de clémentine corse Filière
- 120 ml de Prestille Classic Sans Alcool
- Garniture : une petite framboise pour la couleur (facultatif)



1. Verser délicatement le jus de clémentine frais dans une flûte à champagne ou une coupe.
2. Incliner légèrement le verre et verser lentement le vin mousseux pour préserver au maximum les bulles.
3. Si vous le souhaitez, garnir avec une framboise.