



MIX IT WITH

RIMUSS

Cold Elderberry

Préparation pour 1 verre

6 cl Rimuss Bianco Dry*

1,5 cl sirop de baies de sureau

1 cl de jus de citron

2 cl de jus de citron

Décoration: quartier d'orange

Mettre quelques glaçons dans un verre à vin et pré-réfrigérer. Verser successivement le sirop de baies de sureau, le jus d'orange, le jus de citron et le quartier d'orange dans le verre et remuer. Remplir ensuite avec le Rimuss Bianco Dry et remuer légèrement. Pour la décoration, enrouler un zeste d'orange autour du tube et l'accrocher au verre.

*Rimuss Blanc Bianco Dry est disponible dans le commerce de détail, le commerce spécialisé ou chez nous dans l'E-Shop.