



MIX IT WITH

RIMUSS



Rouge Breeze

by Andreas Schmid | Restaurant Bar
Solheure, Solothurn

Préparation pour 1 verre:

| | |
|------|---|
| 4 cl | Jsotta Senza Rosso |
| 1 cl | Monin sirop Lychee |
| 1 cl | jus de citron fraîchement pressé Zamba |
| 4 cl | Limonade aux olives Le Tribute |
| 5 cl | Rimuss Bianco Dry* |

aucune - la boisson doit se
Décoration: présenter à elle-même sans
distraction décorative

Mettre tous les ingrédients, sauf la limonade aux olives Le Tribute et le Rimuss Bianco Dry, dans le shaker et bien secouer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Filtrer dans les verres. Remplir avec la limonade aux olives Le Tribute et le Rimuss Bianco Dry.

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