



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cocktail gin fruits rouges



Mmmh ...

Ingédients

- 160 g de préparation pour cocktail gin fruits rouges
- 1,5 l de gin
- Eau gazeuse ou boisson tonique



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Mélanger la préparation avec 1,5L de gin. Laisser macérer 24h à 48h à température ambiante, filtrer et déguster frais.

ÉTAPE 2 :

Rallonger avec de l'eau gazeuse (ou tonic) puis servir avec des glaçons et des fruits rouges frais ou surgelés.

Suggestion : Vous pouvez remplacer le gin par de l'eau plate ou pétillante, ou du jus de cranberries.



Vous pouvez déguster !

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site
www.lesgourmandisesdemargot.com

ZA Dyna Ouest - 4 rue du Cerisier - BEAUPRÉAU - 49600 BEAUPRÉAU EN MAUGES Tél / 02 41 56 19 32 - Fax / 02 41 63 11 04 - contact@lesgourmandisesdemargot.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Valeur calculées à l'aide des tables bibliographiques)

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1619 kJ 382 kcal	Glucides	96 g
Matières grasses	<0,5 g	dont sucres	91 g
dont AG saturés	<0,1 g	amidon	/
AG mono insaturé	/	fibres alimentaire	/
AG poly insaturé	/	protéine	<0,5 g
		sel	0,02 g

Produit fabriqué en France : 40 rue des confréries - 71530 Crissey - Tel : 03 85 93 65 69

Dénomination du produit: Préparation pour gin aux cranberries et myrtilles séchées
Nomenclature douanière :
Poids net : 160 g
Poid brut : 235 g
Code article:
Code barre:

Ingédients :

Sucre, cranberries entières séchées 28% (cranberries, sucre, huile de tournesol), myrtilles séchées sucrées 2% (myrtilles 57%, sucre 22%, sirop de fructose 21%, huile de tournesol), arôme framboise, colorant : E120.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. *Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque et produits à base de fruits à coques.*