



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cocktail rhum gourmand



Mmmh ...

Ingédients

- 130 g de préparation pour cocktail rhum gourmand
- 1,5 l de rhum

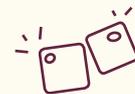


Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

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

Suggestion : Vous pouvez remplacer le rhum par du jus de fruit frais et ajouter des feuilles de menthe fraîches et des rondelles de citron vert.



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)	1574 kJ 371 kcal	Glucides	90 g
Matières grasses	1,0 g	dont sucres	87 g
dont AG saturés	0,86 g	amidon	/
AG mono insaturé	/	fibres alimentaire	/
AG poly insaturé	/	protéine	<0,5 g
		sel	<0,002 g

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

Dénomination du produit: Préparation pour rhum arrangé arôme pomme verte
<u>Nomenclature douanière :</u>
Poids net : 130 g
Poid brut : 200 g
Code article: GRD020
Code barre: 3604071106097

Ingédients :

Sucre, copeaux de citronnelles, écorces d'orange, écorces de citron, noix de coco râpée (noix de coco, conservateur : E222 (anhydride sulfureux), feuilles citronnelles, sucre scintillant cuivre (sucre, colorant : E172), cannelle, arôme pomme verte <1%, colorants : E102-E131. Le colorant E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. Allergènes présent : sulfites. 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.