



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cocktail spritz



Mmmh ...

Ingédients

- 140 g de préparation pour cocktail spritz
- 35 cl d'alcool de fruits
- 60 cl d'eau
- Prosecco ou blanc mousseux
- Eau pétillante



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Faire macérer le mélange avec 35 cL d'alcool fruits à 40° pendant 4h à température ambiante. Ajoutez 60 cl d'eau et mélanger.

ÉTAPE 2 :

Filterer et servir avec du prosecco (ou vin blanc mousseux) et de l'eau pétillante (2 volumes de mélange spritz pour 3 volumes de prosecco et 1 volum d'eau pétillante).

ÉTAPE 3 :

Servir frais avec des glaçons et une tranche d'orange fraîche. Suggestion : Vous pouvez remplacer l'alcool de fruits par de l'eau plate ou pétillante.

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)	1534 kJ 347 kcal	Glucides	90 g
Matières grasses	<0,5 g	dont sucres	87 g
dont		amidon	/
AG saturés	<0,1 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	<0,5 g
AG poly insaturé	/	sel	<0,01 g

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

Dénomination du produit: Préparation pour cocktail spritz aux écorces d'orange et saveur orange
Nomenclature douanière :
Poids net : 140 g
Poid brut : 216 g
Code article:
Code barre:

Ingédients :

Sucre, écorces d'oranges confites 14% (écorce d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, dextrose, arôme naturel d'orange, conservateurs : E220 (anhydride sulfureux)), écorces d'orange 7%, arôme orange <1%, colorants : E100-E120, E120.

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.