



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS : Vin chaud aux épices



Mmmh

Ingrédients

- 150g de mocktail «Vin chaud aux épices»
- 1 bouteille de vin rouge
- 1 orange



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 : Mélanger la préparation avec le contenu d'une bouteille de vin rouge. Porter à ébullition, laisser frémir 5 minutes.

ÉTAPE 2 : Servir très chaud dans des verres en filtrant à l'aide d'une passoire. Déposer une rondelle d'orange par verre.



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)	1391kJ 332 kcal	Glucides	86g
Matières grasses	<0,5 g	dont sucres	85 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 gin aux cranberries et myrtilles séchées
<u>Nomenclature douanière :</u>
Poids net : 150 g
Poid brut : 226 g
Code article:
Code barre:

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.*