



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Mocktail «Passion Hibiscus»



Mmmh

Ingrédients

- 130g de mocktail «passion hibiscus»
- 1 l d'eau



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Mélanger la préparation avec 1L d'eau. Laisser macérer 24h à 48h à température ambiante, filtrer et déguster frais.

Suggestion : Vous pouvez remplacer l'eau de l'eau 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)	1613kJ 380 kcal	Glucides	95g
Matières grasses	<0,5 g	dont sucres	94 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 : 130 g
Poid brut : 206 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.*