

CARAIBOS®

Une Garden Party fruitée

avec les cocktails Caraïbos ! ..

Pour accompagner ce moment de détente et de partage incontournable de la saison estivale, Caraïbos, l'expert des cocktails, présente trois recettes gourmandes et colorées.

Shakers, glaçons et saveurs inédites sont de la party !

Le tout à siroter avec modération, bien sûr.



Une escapade tropicale avec le cocktail Caraïbos *Tea Punch*

Ingédients

Gingembre frais
4 cl de jus Caraïbos Maracujà
5 cl de jus Caraïbos Mangue
1 trait de jus de citron vert
1 cl sirop sucre de canne
4 cl de thé froid

Dans un shaker

1. Piler 2-3 morceaux de gingembre frais.
2. Verser 4 cl de jus Caraïbos Maracujà.
3. Verser 5 cl de jus Caraïbos Mangue.
4. Presser 1 trait de jus de citron vert.
5. Verser 1 cl sirop sucre de canne.
6. Verser 4 cl de thé froid, remuer.
7. Siroter !



Ingédients

5 cl de jus Caraïbos Goyave
4 cl de jus Caraïbos Litchi
1 cl de sirop de rose
4 cl d'eau gazeuse
Fruits rouges type framboises, groseilles
Fleurs comestibles

Dans un verre sur quelques glaçons

1. Verser 5 cl de jus Caraïbos Goyave.
2. Verser 4 cl de jus Caraïbos Litchi.
3. Verser 1 cl de sirop de rose.
4. Verser 4 cl d'eau gazeuse et remuer le tout.
5. Ajouter des fruits rouges en entier et des pétales de fleurs comestibles.
6. Déguster !



Une pause girly avec le cocktail *Fizzy miss*



Une envie acidulée avec le cocktail *White Wine Time*

Ingédients

1 l de vin blanc
30 cl de jus Caraïbos Litchi
30 cl de jus de cranberry
30 cl de jus de pêche
1 l de limonade
10 cl de citron vert frais
2 pêches
10 cranberries
6 litchis

Dans une jarre

1. Verser le vin blanc.
2. Verser 30 cl de jus Caraïbos Litchi.
3. Verser 30 cl de jus de cranberry.
4. Verser 30 cl de jus de pêche.
5. Compléter avec 1 l de limonade.
6. Ajouter les glaçons et les fruits préalablement découpés, avant de remuer.
7. Savourer !



Retrouver encore plus d'idées recettes de cocktails sur le Facebook et l'Instagram Caraïbos.

Contact presse :

Marie-ANTOINETTE

RELATIONS PUBLICS

L'Agence Marie-Antoinette
Carole-Anne Beauchamp
carole-anne@marie-antoinette.fr