

CARAIBOS®



En 2018, la tendance healthy et le manger « mieux » s'inscrivent définitivement dans les habitudes culinaires de l'année !

C'est donc tout naturellement que Caraïbos dévoile sa sélection de mocktails tropicaux. Un mélange de saveurs à la fois douces et savoureuses associées à une touche de fruits exotiques, le tout sans alcool.

À consommer sans modération !

Le Bananas

Ingédients

- 6 cl de Caraïbos Ananas
- 5 cl de Caraïbos Banane
- 4 cl de Caraïbos Maracujà
- Gingembre frais
- 1 citron vert
- Glace pilée

Dans un verre

1. Écraser au pilon 2 morceaux de gingembre frais.
2. Verser 6 cl de Caraïbos Ananas.
3. Verser 5 cl de Caraïbos Banane.
4. Verser 4 cl de Caraïbos Maracujà.
5. Remplir le verre de glace pilée.
6. Ajouter un zeste de citron vert, remuer le tout.



Le Fruity Jam

Ingédients

- 3 cl de Caraïbos Fraise
- 2 cl de Caraïbos Goyave
- 2 cl de jus de cranberry
- 1 cl de sucre de canne
- 1/4 de citron vert
- Glace pilée

Dans un blender

1. Verser tous les ingrédients.
2. Mixer le tout avec de la glace pilée.
3. Remplir le verre de glace et verser le contenu dans le verre.
4. Servir avec une paille et déposer une fraise sur le dessus.



Le Tiki style

Ingédients

- 6 cl de Caraïbos Maracujà
- 2 cl de Caraïbos Ananas
- 1 cl de sucre de canne
- 5 cl de Lemon soda
- 0.5 cl de jus de citron vert
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Glace pilée

Dans un verre

1. Écraser au pilon 7-8 feuilles de menthe fraîche.
2. Verser 6 cl de Caraïbos Maracujà.
3. Verser 2 cl de Caraïbos Ananas.
4. Verser 1 cl de sucre de canne.
5. Verser 0.5 cl de jus de citron vert.
6. Remplir le verre au 3/4 de glace pilée.
7. Compléter avec 5 cl de Lemon soda, remuer.



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