

Melón / Melone



Basil & Melon Ginito

Albahaca fresca	5 hojas
Puré de melón PONTHIER	8cl
Ginebra	3cl
Jarabe de azúcar de caña	1cl
Agua con gas	

Verter directamente en un vaso tumbler piler unas hojas de albahaca fresca. Añadir el puré de melón, la ginebra y el jarabe de azúcar de caña. Llenar el vaso con hielo. Completar con agua gasificada y remover. Añadir una rama de albahaca fresca para decorar.

Basilikumblätter	5 frische
Melonenpüree PONTHIER	8cl
Gin	3cl
Zuckerrohrsirup	1cl
Sodawasser	

Direkt in einem Tumblerglas einige frische Basilikumblätter zerstoßen. Das Melonenpüree, den Gin und den Zuckerrohrsirup hinzufügen. Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Mit Sodawasser auffüllen und umrühren. Mit einem frischen Basilikumköpfchen dekorieren.

Maxime Hoerth
 Mejor Obrero de Francia 2011
 Meilleur Ouvrier de France 2011



PONTHIER
 LE FRUIT DEPUIS 1946