

Kiwi



Kiwi Apocalypto

Mezcal artisanal	5cl
Jus de jicama (navet mexicain)	6cl
Purée de Kiwi de l'Adour (IGP) PONTHIER	6cl
Sirop de piment	3cl
Bière de gingembre	

Mélanger le mezcal artisanal, le jus de jicama, la purée de kiwi PONTHER et le sirop de piment au shaker avec un grand cube de glace puis laisser refroidir. Verser la préparation dans un verre Tumbler et compléter avec la bière au gingembre. Décorer avec des filaments de piment et la rondelle de jicama préparée à la mandoline.

Artisan mescal	5cl
Jicama (Mexican turnip) juice	6cl
PONTHIER Adour Kiwi (PGI) purée	6cl
Pepper syrup	3cl
Ginger beer	

Mix the artisan mescal, jicama juice, PONTHER kiwi purée and the pepper syrup in a shaker with a large ice cube then refrigerate. Pour the concoction into a glass Tumbler and finish with the ginger beer. Garnish with the julienne-cut pepper slices and the jicama slice prepared with a mandolin.

La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946