

Albaricoque / Aprikose



Soleil de Provence

Vodka	3cl
Puré de albaricoque PONTHIER	7cl
Puré de limón PONTHIER	1cl
Jarabe de azúcar de caña	1cl
Esencia de romero	1,5cl
Limonada	

En una coctelera con dos tercios de hielo, verter todos los ingredientes excepto la limonada. Agitar y verter filtrándose en un vaso tumbler lleno de hielo. Completar con limonada y remover delicadamente. Decorar con una rama de romero fresco.

Wodka	3cl
Aprikosenpüree PONTHIER	7cl
Zitronenpüree PONTHIER	1cl
Zuckerrohrsirup	1cl
Rosmarinessenz	1,5cl
Limonade	

Alle Zutaten mit Ausnahme der Limonade in einen Shaker geben, der zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefüllt ist. Schütteln, danach in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas füllen, dabei filtern. Mit Limonade auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem frischen Rosmarinstängel dekorieren.

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



PONTHIER
 LE FRUIT DEPUIS 1946