



Spicy Tropical

Shrub de piña y pimienta de Ezpeleta	30 ml
Tequila	35 ml
Mezcal	10 ml
Top de agua con gas	QS

Decoración: rim de pimienta de Ezpeleta
Vaso: de media combinación
Método: coctelera

SHRUB DE PIÑA Y PIMIENTO DE EZPELETA

Puré de piña Victoria 100 % PONTHER	150 g
Vinagre de sidra	150 g
Azúcar blanco	150 g
Agua	75 g
Pimiento de Ezpeleta	10 g

Llevar la mezcla de agua, vinagre, azúcar y pimiento de Ezpeleta a ebullición. Cuando haya enfriado, añadir el puré de piña Victoria 100 % PONTHER.

Ananas-Shrub mit Piment d'Espelette	30 ml
Tequila	35 ml
Mezcal	10 ml
Mit Mineralwasser auffüllen	Nach Belieben

Dekor: Rand aus Piment d'Espelette
Glas: Tumbler
Methode: Shaker

ANANAS-SHRUB MIT PIMENT D'ESPELETTE

Victoria-Ananaspüree 100 % PONTHER	150 g
Apfelessig	150 g
Weißer Zucker	150 g
Wasser	75 g
Piment d'Espelette	10 g

Das Gemisch aus Wasser, Essig, Zucker und Piment d'Espelette zum Kochen bringen. Nach dem Abkühlen das Victoria-Ananaspüree 100 % von PONTHER hinzugeben.

Marie Cabaret
Bartender



PONTHER
une histoire de fruit