

Myrtille / Blueberry



Blueberry Limonade

Purée de myrtille PONTHIER	7cl
Purée de citron jaune PONTHIER	3cl
Sirop de sucre de canne	1cl
Eau gazeuse type Perrier	10cl

Verser successivement les ingrédients dans un verre Tumbler, remuer et ajouter ensuite l'eau gazeuse. Remuer à nouveau délicatement. Exprimer puis ajouter un zeste de citron en décoration.

PONTHIER blueberry purée	7cl (2,4fl. oz.)
PONTHIER lemon purée	3cl (1fl. oz.)
Cane sugar syrup	1cl (0,3fl. oz.)
Perrier style sparkling water	10cl (3,4fl. oz.)

Add the ingredients in order into a tumbler glass, stir and then add sparkling water. Stir again gently. Add a squeeze of lemon and a little zest for decoration.

Maxime Hoerth
Meilleur Ouvrier de France 2011
Best Craftsman France 2011

