

Granada / Granatapfel



So Fresh

Vodka	4cl
Puré de lima PONTHIER	1cl
Licor chambord	1cl
Puré de granada PONTHIER	5cl
Menta fresca	3 hojas
Ginger ale	

Verter todos los ingredientes en una coctelera con dos tercios de hielo. Agitar y verter filtrando dos veces en un vaso tumbler lleno de hielo. Completar con ginger ale y remover delicadamente. Terminar decorando con frambuesas y una rama de menta fresca.

Wodka	4cl
Limettenpüree PONTHIER	1cl
Chambord-Likör	1cl
Granatapfelpüree PONTHIER	5cl
Minzeblätter	3 frische
Ginger Ale	

Alle Zutaten in einen Shaker geben, der zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefüllt ist. Schütteln, danach in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas füllen, dabei zweimal filtern. Mit Ginger Ale auffüllen und vorsichtig umrühren. Abschließend mit Himbeeren und einem frischen Minzeköpfchen dekorieren.

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



PONTHIER
LE FRUIT DEPUIS 1946