



TONIC QUÉBÉCOIS

De l'argousier et du thé du Labrador de Charlevoix, de la vraie quinine, des vrais zestes d'agrumes, du sucre et de l'eau de source du Québec. C'est tout.

LES UTILISATIONS

Bière : rehausse les bières blanches et IPA

Vin : délicieux en sangria blanche et rouge ou pour pimper un vin blanc

Mousseux : ajoute de l'amertume fruitée à tout mousseux ou champagne

Sans alcool : idéal pour relever votre café froid, votre thé glacé, votre eau pétillante, votre jus d'orange ou de carottes et votre kombucha

En cuisine : en vinaigrette, dans un tartare de saumon, sur la poutine, avec le porc et le bœuf, sur des huîtres, du fromage et des noix et sur le gâteau au fromage avec des fruits

En cocktail : Gin & Tonic, Vodka & Tonic, Old Fashioned, Cidre chaud

LA PROPORTION MAGIQUE

1 oz de votre gin, vodka ou whisky « pref »

0,5 oz de Tonic québécois

+ de l'eau pétillante

LES INGRÉDIENTS

Eau, Sucre, Jus d'orange, Jus de citron, Baies d'argousier, Acide citrique (acidulant), Quinine, Zeste d'orange, Zeste de citron, Thé du Labrador. Produit et embouteillé à Québec. Ce sirop a été pasteurisé. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.