



MIX À BLOODY

Du vinaigre de cidre de pomme du Québec, de la tomate, de la sauce-qui-se-prononce-mal maison, des épices, du piment et de l'eau de source du Québec. C'est tout.

LES UTILISATIONS

Bière : Ajouter en un peu à votre bière blonde pour un Michelada inoubliable

Sans alcool : Idéal avec du clamato, du jus de tomates, du jus de carottes ou des jus frais à base de kale ou autres légumes

En cuisine : En vinaigrette et en marinade pour la viande, sur un carpaccio, dans une sauce tomates, avec des pâtes aux fruits de mer, en mignonnette avec des huîtres

En cocktail : Bloody Ceasar, Bloody Mary, Michelada

LA PROPORTION MAGIQUE

1 oz de votre alcool « pref »
0,5 oz de Mix à Bloody
+ du clamato ou du jus de tomates

LES INGRÉDIENTS

Eau, Vinaigre, Sauce soya (eau, blé, fèves de soya, sel, acide lactique, benzoate de sodium, agent émulsifiant), Pâte de tomate, Sucre, Poudre d'oignon, Sauce poisson (extrait d'anchois, sel, sucre), Graines de céleri, Piment de cayenne broyé, Acide citrique (acidulant), Poudre d'ail (sel, ail déshydraté, phosphate tricalcique), fines herbes séchées. Contient: Soya, Blé, Poisson. Produit et embouteillé à Québec. Ce sirop a été pasteurisé. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.