



## GRENADINE DU TERROIR

Des vrais bleuets sauvages du Lac St-Jean, du vrai jus de canneberges purs, des vraies camerises, du sucre et de l'eau de source du Québec. C'est tout.

### LES UTILISATIONS

---

Bière: rehausse les bières noires et blanches ainsi que le cidre  
Vin: délicieux en sangria de toute couleur, avec le vin blanc et rosé

Mousseux: un kir délicieux et instantané avec tout mousseux ou champagne

Sans alcool: idéal en limonade ou pour relever votre thé glacé, votre café froid, votre jus d'orange, votre bière au gingembre, votre smoothie et votre kombucha

En cuisine: en vinaigrette, dans un tartare, en marinade avec la viande, en gravlax de saumon, mélangée à de la sauce soya, coulée sur des fruits frais, des rillettes, de la crème glacée, du chocolat ou un gâteau au fromage

En cocktail : Gin & Tonic, Sex on the Beach, Daiquiri à la grenadine, Shirley Temple, Zombie

### LA PROPORTION MAGIQUE

---

1 oz de votre alcool « pref »  
0,5 oz de grenadine du terroir  
2 oz d'eau pétillante ou de mousseux

### LES INGRÉDIENTS

---

Sucre, Eau, Jus de canneberge pur, Concentré de jus de bleuets, Acide citrique (acidulant). Produit et embouteillé à Québec. Ce sirop a été pasteurisé. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.