



LOVE TONIC

De la vraie fleur d'hibiscus séchée, des vrais zestes d'agrumes, de la vraie quinine, du vrai gingembre, du sucre et de l'eau de source du Québec. C'est tout.

LES UTILISATIONS

Bière : rehausse les bières rousses et noires

Vin : délicieux en sangria rouge

Mousseux : ajoute amertume, fraîcheur et rondeur à tout mousseux ou champagne

Sans alcool : idéal pour créer des apéritifs sans alcool avec de l'eau pétillante, du mousseux sans alcool ou du moût de pomme, pour corriger un jus de canneberges trop sucré

En cuisine : en vinaigrette, avec du fromage cottage et des noix, en gravlax de saumon, en marinade avec la viande, en salade grecque, sur des huîtres, sur des crêpes, avec le gâteau au chocolat

En cocktail : Spritz, Gin concombre & Tonic, Tequila & Tonic, Rhum épicé & Tonic, Bourbon & Tonic, Vodka & Tonic

LA PROPORTION MAGIQUE

1 oz de votre alcool « pref »
0,5 oz de Love tonic
+ de l'eau pétillante

LES INGRÉDIENTS

Eau, Sucre, Jus de pamplemousse, Jus de lime, Jus de gingembre, Acide citrique (acidulant), Quinine, Fleur d'hibiscus, Zeste de pamplemousse, Zeste de lime. Produit et embouteillé à Québec. Ce sirop a été pasteurisé. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.