



TARJOA HURMAAVAT MOCKTAILIT HELPOSTI!

Alkoholittomat juomasekoitukset eli mocktailit tuovat ripauksen luksusta mukanaan. Conditen mocktaileissa maistuvat suomalaisten Bonne-oseiden ja mehujen puhtaat maut ilman lisä- tai säilöntäaineita. Kippis!

MANGO-CHILIMOCKTAIL

1 annos



- 12 cl Bonne Mangososetta
- 6 cl Bonne Sitruunätäysmehua
- 2 chilirengasta
- 2 dl jääpaloja

Lasin reunalle:
vettä
sokeria
chilirengas
sitruunaviipale

Mittaa mangosose, sitruunamehu, chilirengaat ja jääpalat shakeriin ja ravista. Käännä jalallisen cocktaillasin reunat syvällä lautasella vedessä ja kasta lautasella olevassa sokerissa. Siivilöi juoma lasiin ja koristele chilirengalla ja pujota lasin reunaan sitruunaviipale.

MUSTIKKAMOJITO

1 annos



- 4 limen lohkoa
- 5 mintunlehteä
- 1 rkl sokeria
- 2 dl jääpaloja
- 4 cl Bonne Mustikkasosetta
- soodavettä

Murskaa limen lohkot, mintunlehdet ja sokeri korkeassa lasissa murskaimella. Murskaa jääpalat tehosekoittimessa ja lisää lasiin. Kaada päälle mustikkasose ja soodavettä, kunnes lasi on täynnä. Sekoita ja nostele pohjaa myöten pitkällä lusikalla. Laita lasiin pilli.



KESÄPÄIVÄN MANSIKKAMOCKTAIL

1 annos



- 4 limen lohkoa
- 1 rkl sokeria
- 2 dl jääpaloja
- 12 cl Bonne Mansikkasosetta
- soodavettä

Lasin reunalle:
vettä
sokeria
mansikka
mintunlehtiä

Aloita sokeroimalla lasin reunat. Kastele lasin reunat syvällä lautasella vedessä ja sitten lautasella jossa on sokeria. Murskaa limen lohkot ja sokeri murskaimella matalahkossa juomalasissa. Lisää jääpalat ja mansikkasose. Kaada päälle soodavettä, kunnes lasi on täynnä, sekoita. Koristele mansikalla ja mintunlehdillä.

Tee tilaus sähköpostilla
tai soita meille 02 436 5900

Lisää inspiraatioita löydät
myös Facebook-sivuiltamme
facebook.com/conditeoy