



Le courrier des épicuriens

Septembre 2024

Le premier Soda Craft Pamplemousse bio & français !

- Nouveauté -

Ce lancement est une **grande première en France** ! On vous a concocté un soda bio, made in France, avec des ingrédients de super qualité.

Ce nouveau soda fait son entrée en réponse au **boom de la Téquila** et à l'**engouement pour le Paloma**, un cocktail qui pourrait bien voler la vedette au Spritz, et qui est déjà en tête des tendances cette année !

Disponible en exclusivité dans les CHR et les caves.



Une recette de qualité, sans compromis sur le goût !

Ce soda craft capture parfaitement l'**essence du pamplemousse** avec une profondeur de goût vraiment unique sur le marché. Et bien sûr, il est toujours doté de **bulles fines, intenses et persistantes**, la signature d'Hysopé !

Le véritable goût du pamplemousse

Un **arôme naturel de pamplemousse**, garantissant fraîcheur, goût intense, et amertume !

Faible en sucre

6,5g de sucre par 100 ml, le taux **le plus bas** de notre gamme !

Une couleur 100% naturelle

Obtenue à partir de **concentrés naturels de carotte pourpre**.

Bio et sans additif

Sans arômes ni additifs artificiels.
Labellisé agriculture biologique.



Existe aussi en 75 cl !



[Contactez-moi, ça m'intéresse !](#)



***Pour réaliser l'iconique Paloma
... mais pas que !***

Que ce soit pour des cocktails classiques ou des recettes originales,
il s'adapte à toutes vos envies !



Smoky Paloma

3 cl de Mezcal Koch
1 cl de sirop d'agave
15 cl de Soda Craft
Pamplemousse
Sel au piment
d'Espelette



Paloma

4 cl de Téquila Don Julio
1 cl de sirop d'agave
2 cl de citron vert
12 cl de Soda Craft
Pamplemousse
Demi-tranche de
pamplemousse
& sel



Spritz Rosé

3 cl de liqueur de
Fleur de Sureau Giffard
2 cl de jus de citron jaune
20 cl de Soda Craft
Pamplemousse
Fleurs comestibles

[Je le commande !](#)



Envie de goûter ?



Venez le découvrir !

...

au **Whisky Live Paris**
sur la **Cocktail Street** au **Stand n°46**
avec **Raphaëlle Rosenthal (Danico)** derrière le bar !

Cocktail Street
28-30
septembre
2024

