



**FEVER-TREE**  
MIX WITH THE BEST

# SPARKLING PINK GRAPEFRUIT

**LA MARQUE LEADER SUR  
LE SEGMENT DES MIXERS  
PREMIUM ENRICHIT  
SA GAMME ET DÉVOILE  
UN TOUT NOUVEAU  
PRODUIT !**

Fever-Tree dévoile sa toute dernière création :  
le **FEVER-TREE SPARKLING PINK  
GRAPEFRUIT**, un mixer pétillant, aux notes fruitées  
et légèrement amères : un délicieux mélange de  
pamplemousse et d'ingrédients naturels qui lui  
confèrent une saveur unique.

Fidèle à sa philosophie, Fever-Tree a placé la qualité des  
ingrédients de cette nouvelle saveur au cœur de l'élaboration  
de la recette de ce nouveau mixer.

Cueilli à la main, chaque pamplemousse rose délivre un jus qui  
offre un goût vif et amer qui s'adoucit ensuite pour révéler des  
notes florales et sucrées. Un équilibre parfait entre amertume  
et sucre.

Élaboré avec de l'eau de source et de savoureux pamplemousses  
roses d'Alicante, chaque étape de production du **FEVER-TREE  
SPARKLING PINK GRAPEFRUIT** veille à respecter les normes de  
qualité les plus élevées. L'entièreté du processus de cultivation et  
de récolte est encadré par des agronomes afin de ne conserver  
que les meilleurs pamplemousses, pour un mixer de qualité  
supérieure.

Avec son mélange unique de saveurs, ce mixer offre une  
expérience de dégustation raffinée et pétillante, parfait pour être  
apprécié seul ou en cocktail !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# PALOMA

x

## FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT

---

### INGRÉDIENTS

15cl de Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit  
5cl de tequila blanche premium  
Beaucoup de glaçons  
Une rondelle fraîche de pamplemousse

---

### RECETTE

Dans un verre highball rempli de glace,  
Ajouter 5cl de tequila  
Puis 15cl de Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit  
Mélanger délicatement  
*Garnish : une belle tranche de pamplemousse*



Dégusté en cocktail, ce mixer est spécialement conçu pour sublimer une tequila premium, et parfaire le PALOMA, un cocktail rafraichissant qui tire ses origines du Mexique.

En espagnol, le mot « paloma » signifie colombe, un nom approprié pour ce long drink au pamplemousse rose ! Combinant l'arôme vif de la tequila avec la douceur acidulée du pamplemousse rose, le PALOMA est un cocktail facile à réaliser et idéal pour les beaux jours à venir.

**SI  $\frac{3}{4}$  DE VOTRE COCKTAIL EST UN MIXER,  
CHOISISSEZ LE MEILLEUR !**

## À PROPOS DE FEVER-TREE

L'aventure FEVER-TREE démarre en 2004. Deux Britanniques, Charles Rolls, et son associé et ami, Tim Warrillow font un constat : les consommateurs cherchent des produits de meilleure qualité qu'ils trouvent dans l'univers des spiritueux mais pas celui des mixers. Pourtant, dans un cocktail long drink,  $\frac{3}{4}$  de ce cocktail est représenté par le mixer. Ils ont parcouru le monde avec une seule idée en tête : trouver les meilleurs ingrédients auprès de producteurs locaux passionnés afin de créer des mixers de haute qualité.

En 2005, ils créent FEVER-TREE en s'appuyant sur une formule simple : « si  $\frac{3}{4}$  de votre cocktail est un mixer, choisissez le meilleur ». Des recettes sans alcool, de qualité, pensées pour accompagner, relever ou mettre en valeur les saveurs de spiritueux premium. La marque est aujourd'hui plébiscitée par les plus grands bartenders et chefs du monde entier.