



Un voyage de saveurs...

Diplomatico invite les amoureux du Rhum à déguster ses nouveaux cocktails



La distillerie Vénézuélienne de renom **Diplomatico**, propose cet été de faire découvrir de nouvelles recettes de cocktails gourmands pour un voyage entre fraîcheur et exotisme. Ses différents rhums Mantuano et Planas mélangés à la légèreté des saveurs de fruits et arômes, raviront les papilles les plus raffinées des amateurs de cocktails.



Le Mantuano Cobbler Flower

Ingédients :

30 ml Diplomatico Mantuano
45 ml de jus d'orange frais
10 ml d'orgeat
10 ml de jus de citron vert frais

Méthode

Agiter et filtrer sur de la glace pilée.

Garnitures

Quartier d'orange, brin de menthe, baies de saison et fleur comestible.

Le Planas Watermelon Frozen

Ingédients :

500 grammes de pastèque coupée en morceaux
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de jus de citron
10 glaçons

Méthode

Agiter et filtrer sur de la glace pilée.

Garnitures

Peau de citron.



SOPHIE ROUSSEL
S.ROUSSEL@RPCA.FR
06 29 97 10 25

