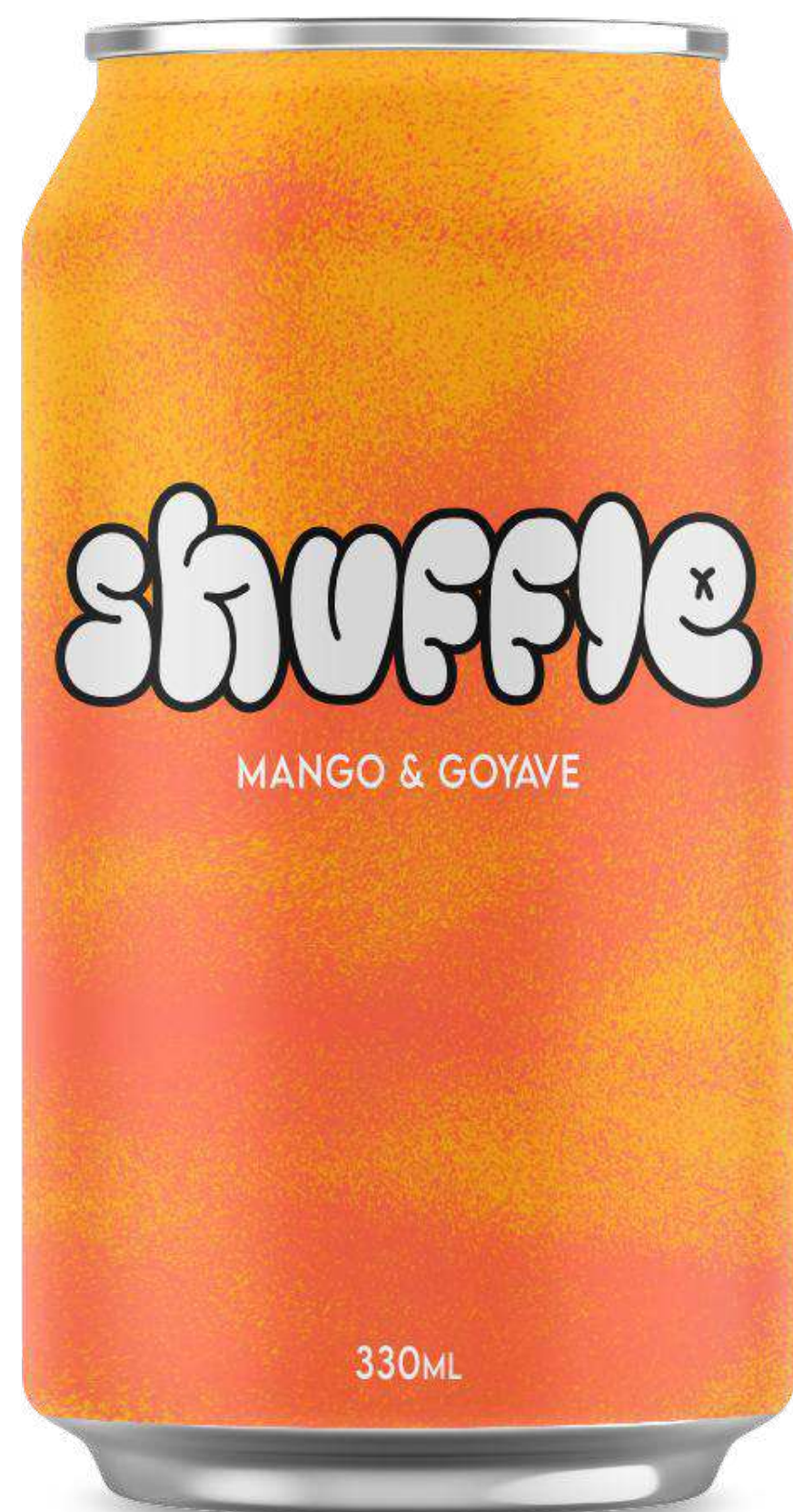
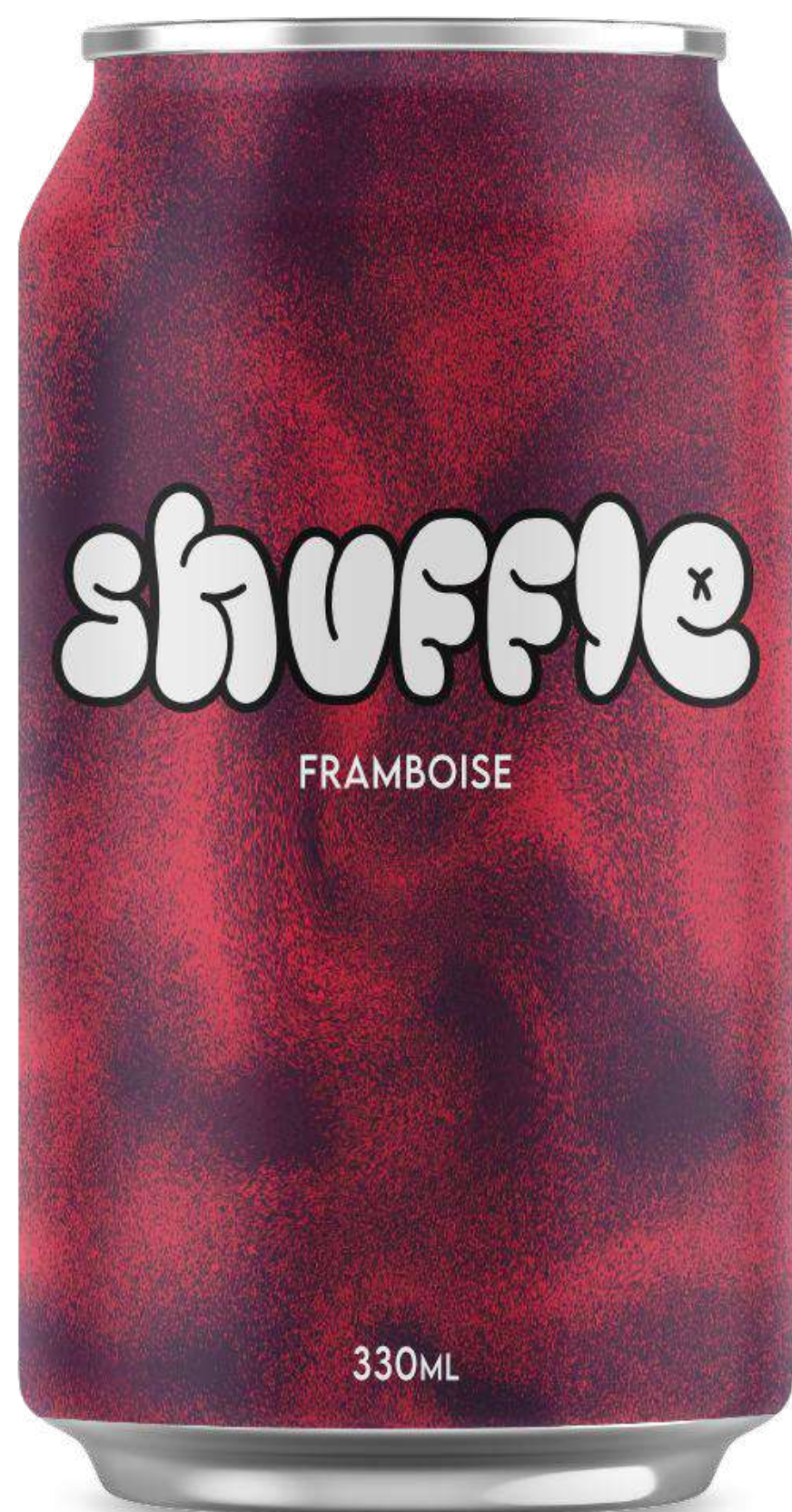






shufffle

MYRTILLE

330ML

330ML

shufffle

MANGO & GOYAVE

330ML

shufffle

CERISE & KIWI

330ML

shufffle

330ML

shufffle

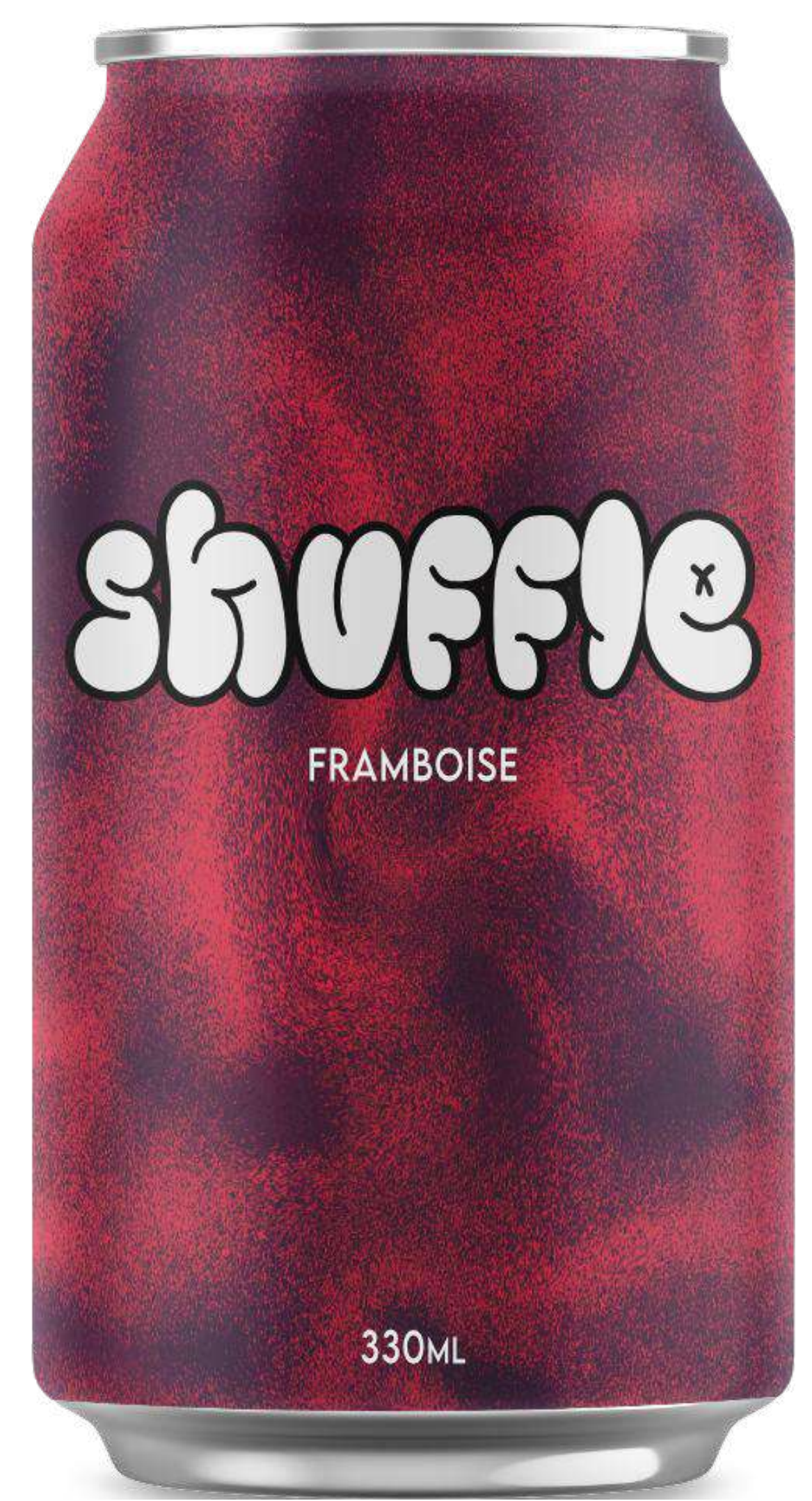
MANGO & GOYAVE

shufffle

FRAMBOISE

FRAMBOISE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non. Vel ridiculus orci ultrices interdum egestas viverra. Vel enim nam tristique metus diam fusce quis pellentesque. Mattis elementum amet ut interdum elementum sed suspendisse convallis ultrices. Amet nulla amet ac consectetur arcu senectus. Justo enim egestas semper posuere luctus sollicitudin elementum.

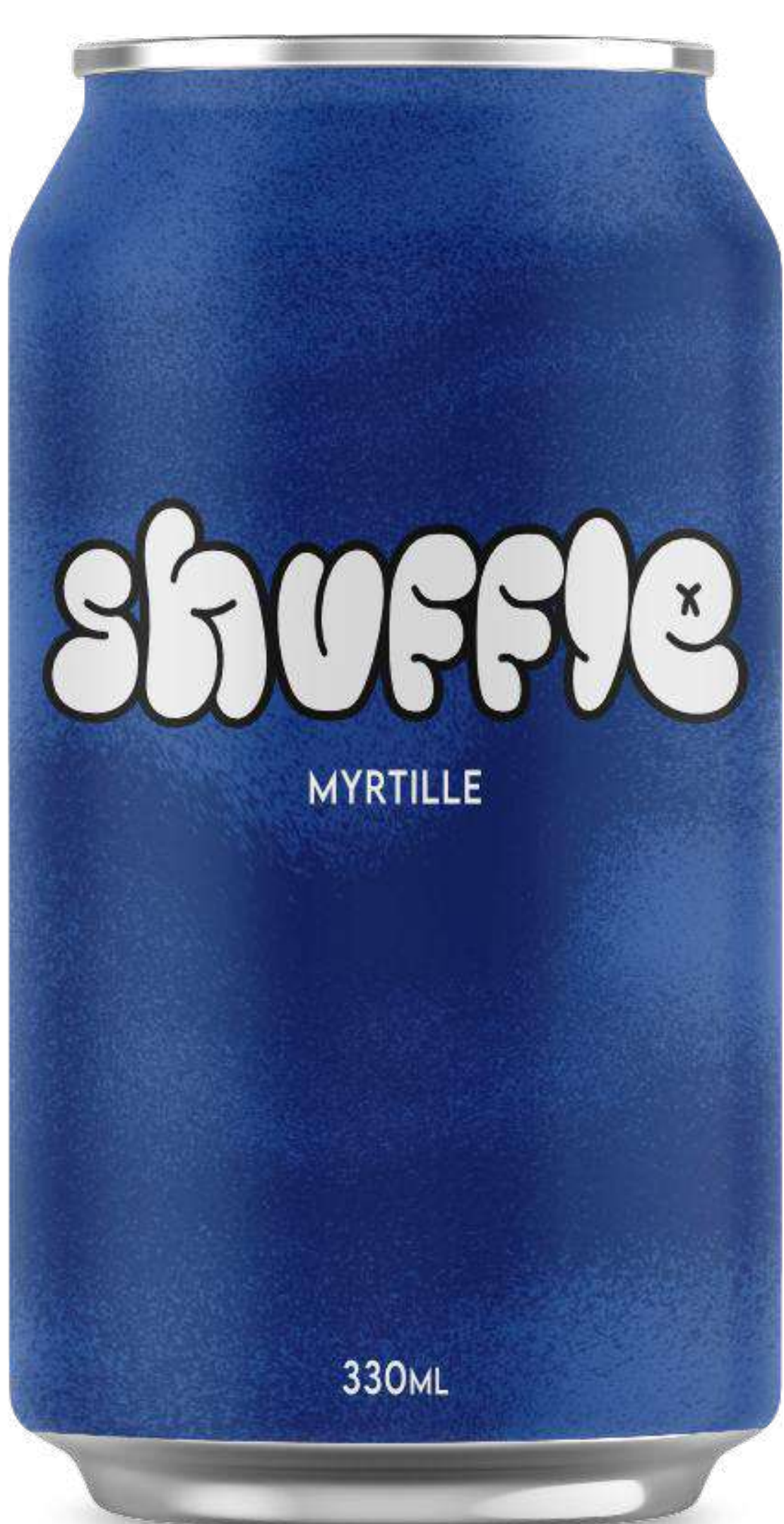
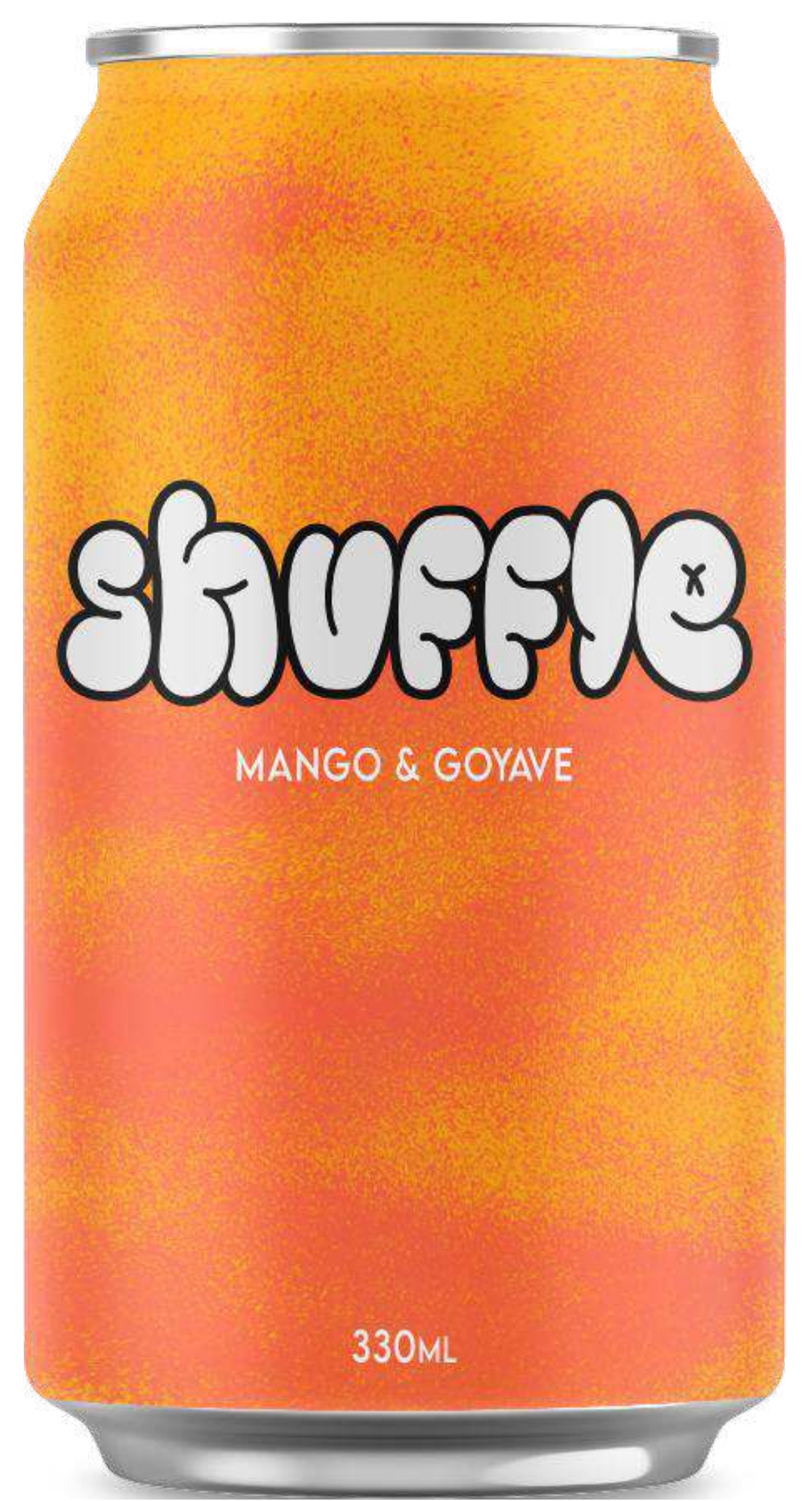


CERISE & KIWI

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non. Vel ridiculus orci ultrices interdum egestas viverra. Vel enim nam tristique metus diam fusce quis pellentesque. Mattis elementum amet ut interdum elementum sed suspendisse convallis ultrices. Amet nulla amet ac consectetur arcu senectus. Justo enim egestas semper posuere luctus sollicitudin elementum.

MANGO & GOYAVE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non. Vel ridiculus orci ultrices interdum egestas viverra. Vel enim nam tristique metus diam fusce quis pellentesque. Mattis elementum amet ut interdum elementum sed suspendisse convallis ultrices. Amet nulla amet ac consectetur arcu senectus. Justo enim egestas semper posuere luctus sollicitudin elementum.

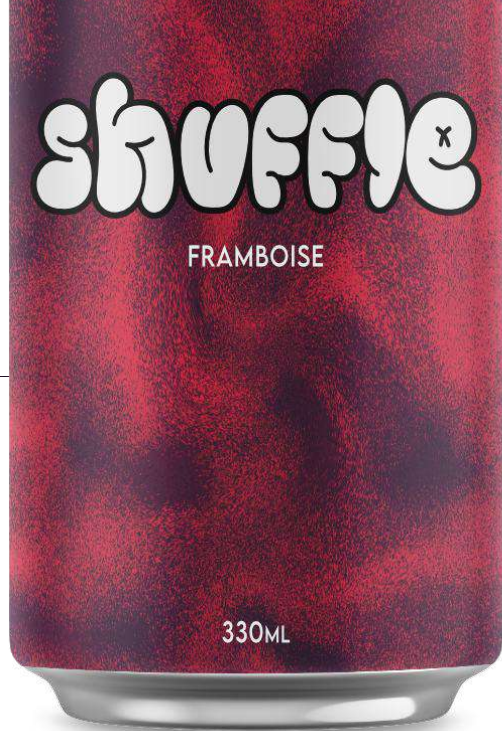


MYRTILLE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non. Vel ridiculus orci ultrices interdum egestas viverra. Vel enim nam tristique metus diam fusce quis pellentesque. Mattis elementum amet ut interdum elementum sed suspendisse convallis ultrices. Amet nulla amet ac consectetur arcu senectus. Justo enim egestas semper posuere luctus sollicitudin elementum.

FRAMBOISE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non.



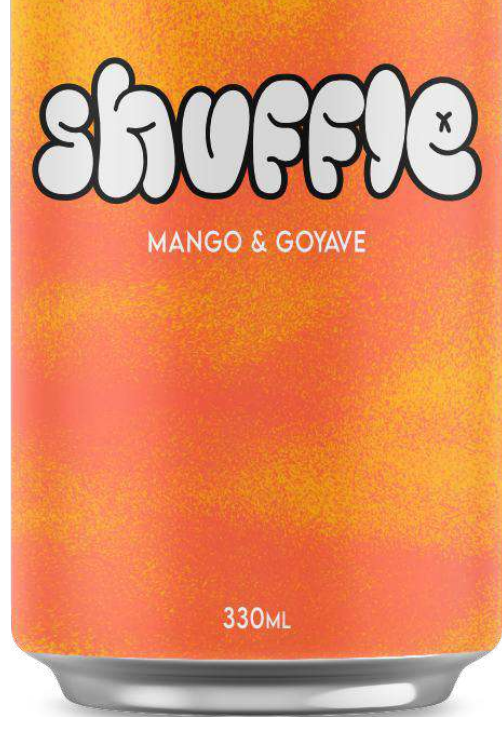
CERISE & KIWI

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non.



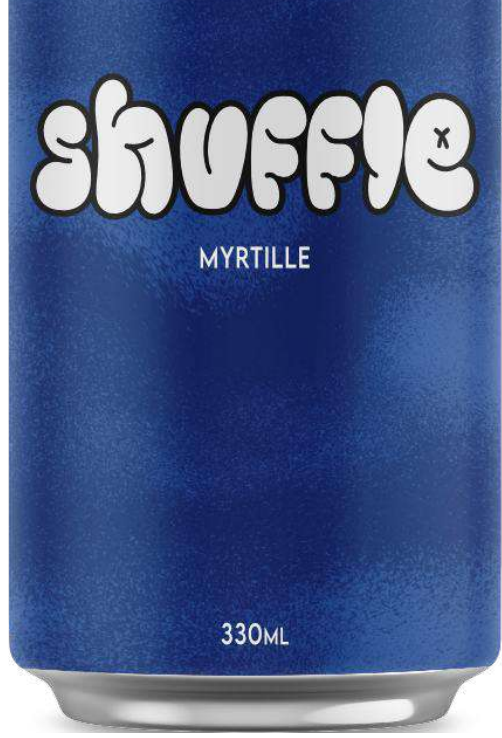
MANGO & GOYAVE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non.



MYRTILLE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur. Euismod eget diam malesuada risus sit urna egestas cursus diam. Diam commodo amet nisi rutrum vestibulum. Dictum sem velit eget iaculis odio eget. Placerat laoreet egestas in sed varius ullamcorper quam dolor non.



shuffle

shuffle

shuffle

shuffle

CERISE & KIWI

INSTRUCTIONS :

PRÉPARATIONS DES INGRÉDIENTS :

- Dans un mixeur, ajoutez les cerises et les morceaux de kiwi.
- Mixez jusqu'à obtenir une purée lisse.

FILTRAGE DE LA PURÉE :

- Utilisez un tamis ou une étamine pour filtrer la purée afin d'éliminer les morceaux solides et obtenir un jus de fruits lisse.

PRÉPARATION DU SIROP :

- Dans une casserole, mélangez le jus de fruits filtré avec le sucre et le jus de citron.
- Faites chauffer à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- Laissez refroidir le sirop.

PRÉPARATION DU SODA :

- Dans une grande carafe, mélangez le sirop de cerise et de kiwi refroidi avec l'eau gazeuse.
- Ajoutez des glaçons et quelques feuilles de menthe fraîche pour plus de fraîcheur.

SERVIR

- Servez immédiatement dans des verres décorés de rondelles de kiwi ou de cerises entières pour une touche esthétique.

INGRÉDIENTS :

- 200g de cerise
- 2 kiwis
- 1 litre d'eau gazeuse
- 100g de sucre
- glaçons

