

NEUENSCHWANDER  
N

# COCKTAIL DE MELON ET DE MÉLISSE CITRONNÉE AU VINAIGRE DE CIDRE CARMELA



Amore per la tradizione.

## Ingrédients

1/4	de melon
1	pêche
1	citron vert
2 cs	de miel
2 cs	de vinaigre de cidre Carmela
	bière au gingembre
	glace
	feuilles de mélisse citronnée

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN  
DIFFICULTÉ: SIMPLE

### COCKTAIL DE MELON ET DE MÉLISSE CITRONNÉE AU VINAIGRE DE CIDRE «CARMELA»

Rafraîchissez vos sens avec ce cocktail estival qui allie la douceur du melon et de la pêche au charme âpre de notre vinaigre de cidre Carmela. Un soupçon de bière au gingembre et de mélisse citronnée vient compléter cette boisson vivifiante qui ne séduit pas seulement par son goût, mais aussi par son aspect.

## Préparation

1. Couper le melon en quatre et l'épépiner, retirer la peau et le couper en gros morceaux.
2. Couper également la pêche en morceaux et retirer le noyau.
3. Mettre le melon et la pêche dans un mixeur et les réduire en purée avec le jus d'un citron vert, la vinaigrette Carmela Apple au vinaigre de pomme et le miel.
4. Mettre de la glace dans un verre, y verser le jus et compléter avec de la ginger beer.
5. Décorer avec un morceau de melon et quelques feuilles de mélisse citronnée.

## Produits recommandés

Carandini  
Vinaigrette à la pomme «Carmela» au vinaigre de cidre  
Art.: 541020

