

LES SIROPS POUR COCKTAILS DE TEISSEIRE, UNE PETITE RÉVOLUTION DANS UN SHAKER !



Recette pour 1 verre à cocktail

Ajouter dans un shaker :

3 cl de sirop TEISSEIRE MOJITO.

4 cl de rhum blanc.

Des glaçons.

Agiter, verser dans un verre à cocktail.

Rajouter 10 cl d'eau gazeuse. Décorer avec des brins de feuilles de menthe et une tranche de citron vert.

Recette pour 1 verre à cocktail

Ajouter dans un shaker :

4 cl de sirop TEISSEIRE PIÑA COLADA.

4 cl de rhum blanc

8 cl d'eau.

4 cl de crème liquide et des glaçons.

Agiter et servir dans un verre à cocktail.

Pour un cocktail plus fruité :
remplacer la crème liquide par du jus d'ananas.

Sirop de fruit et plante pour préparation de cocktail mojito.

Ingrédients : sirop de glucose-fructose, sucre, jus de citron vert à base de concentré (24 %), eau, acidifiant : acide citrique, arômes dont extraits naturels, colorants : E102, E133, stabilisant : E445.

Sirop de fruit aromatisé pour préparation de cocktail piña colada.

Ingrédients : sirop de glucose-fructose, jus d'ananas à base de concentré (28 %), arômes dont extraits naturels, acidifiant : acide citrique, colorant : lutéine (extrait de tagète), stabilisant : E445.

COLISAGE • PALETTISATION

DÉSIGNATION PRODUITS	BOUTEILLE 70 cl			CONDITIONNEMENT		PALETTE COMPLÈTE 80 X 120 (cm)					
	Poids (kg)	Dimensions (cm)		Nbre UC	Poids (kg)	Nbre de rangs	Cartons par rang	Total cartons	Total UC	Poids palette	Hauteur palette
Ø	Haut.										
70 cl											
MOJITO	1,3	7	29,6	6	8,3	4	25	100	600	855	140
PIÑA COLADA	1,3	7	29,6	6	8,3	4	25	100	600	855	140

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



BESOIN D'ANIMER VOTRE OFFRE PRODUIT...

TEISSEIRE VOUS AIDE À PRÉPARER FACILEMENT LES COCKTAILS LES PLUS TENDANCE

- **UNE GAMME DE SPÉCIALITÉS CONÇUE POUR LES PROFESSIONNELS DU CHR**, qui permet de créer facilement des cocktails hyper mode, appréciés des consommateurs.

Deux variétés parmi les cocktails les plus demandés :

MOJITO
PIÑA COLADA.

- **DES PRODUITS ADAPTÉS À TOUS LES ÉTABLISSEMENTS CHR :**

- **Simplicité d'utilisation :** il suffit de rajouter à la base Teisseire, du rhum et un autre ingrédient selon le cocktail, et vous créez des cocktails conformes en goût et aspect aux cocktails de référence.
- **Rentabilité :** avec une bouteille de base cocktail Teisseire, vous pouvez réaliser de 18 à 23 cocktails selon la variété.

- **BÉNÉFICES POINTS DE VENTE :**

- **Diversifier l'offre produits** avec des cocktails sophistiqués mais faciles à réaliser.
- **Recruter et fidéliser** de nouveaux consommateurs.

