Filter het. Suggesties: Ti'punch met 1/4 limoen en een scheutje stroop, rietsuiker, of cocktaisl gemaakt met rum: planter, mojito, pina colada... Extra smaakmaker bij desserts of fruitsalades.

INGREDIËNTEN: citroengras, citroen schil, kaneel stok, gember stukken, mint bladeren, ananas (ananas, suiker, citroenzuur), stukken, oranje boombladeren, steranijs, kruidnagel.

OVERMATIG ALCOHOLGEBRUIK SCHAADT DE GEZONDHEID, DRINK MET MATE. OP EEN DONKERE EN DROGE PLAATS BEWAREN. MOGELIJKE SPOREN VAN NOTEN, GLUTEN, MOSTERD, SESAM, SULFIET EN SOJA. HET BESTE TE CONSUMEREN VOOR / LOTNUMMER : ZIE HIERONDER.

NETTOGEWICHT: 35g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUIT NON PRÉPARÉ. ÉNERGIE : 627 KJ / 150 KCAL ; MATIÈRES GRASSES : 1.5 g DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 0.4 g ; GLUCIDES : 21 g DONT SUCRES 10 g ; PROTÉINES : 3 g ; SEL : 0.075 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE FÜR UNZUBEREITETES PRODUKT PRO 100g. ENERGIE : 627 KJ / 150 KCAL ; FETT : 1.5 g DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN : 0.4 g ; KOHLENHYDRATE : 21 g DAVON ZUCKER 10 g ; EIWEISS : 3 g ; SALZ : 0.075 g.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100 g ONBEREID PRODUCT. ENERGIE : 627 KJ / 150 KCAL ; VETGEHALTE : 1.5 g WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN : 0.4 g ; KOOLHYDRATEN : 21 g WAARVAN 10 g SUIKERS ; EIWIT : 3 g ; ZOUT : 0.075 g.

PENSEZ AU TRI !

COIFFE PLASTIQUE BOUCHON LIÈGE

À JETER

BOUTEILLE VERRE ETIQUETTE CARTON LIEN RAPHIA

À RECYCLER

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

F FRANCE ONLY

Date de votre mise en macération :

/ /21

Conditionné à la main en France avec soin et passion par notre équipe.

Quai Sud, ZE de Signes - Avenue de Madrid
83870 Signes - FRANCE
En (s)avoir + : **www.quaisud.com**

3 662051 005938

FABRIQUÉ EN FRANCE

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN/N° LOT : VOIR DESSOUS

QUAI SUD
FRANCE

SALSA MIX

MÉLANGE D'ÉPICES POUR RHUM ARRANGÉ

LE RHUM ARRANGÉ EST ORIGINAIRE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION. Avant de s'en délecter, il faut patienter et laisser longuement macérer des épices ou des fruits dans le rhum blanc… Vanille, cannelle, agrumes, banane, litchi, faham… A chacun sa recette, jalousement gardée ou généreusement partagée.
Vous apprécierez votre rhum arrangé en ti'punch, avec un quart de citron vert et un trait de sirop de sucre de canne, dans vos cocktails à base de rhum, vos desserts (salades de fruits, crêpes, gâteaux, crèmes glacées et sorbets maison…) et même en cuisine !
Bon voyage…

FR MÉLANGE D'ÉPICES POUR RHUM ARRANGÉ "SALSA MIX". CONSEILS D'UTILISATION : versez dans la carafe 70 cl de rhum blanc et 2 cuillères de sucre de canne ou de miel. Laissez macérer 3 semaines. Filtrez. Dégustation : en ti'punch, avec 1/4 de citron vert et un trait de sirop de sucre de canne, ou dans tous les cocktails à base de rhum : planteur, mojito, piña colada... Extra pour parfumer les desserts : salades de fruits, cannelés, babas...
INGREDIENTS : citronnelle, écorce de citron, bâton de cannelle, morceaux de gingembre, feuilles de menthe, morceaux d'ananas (ananas, sucre, acide citrique), feuilles d'oranger, badiane étoilée, clou de girofle.

CONSERVER À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE L'HUMIDITÉ. TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE, GLUTEN, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITES, SOJA. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POIDS NET: 35g

DE RUM-GEWÜRZE KREOLISCHS "SALSA MISCHUNG". ZUBEREITUNG: Zubereitung : die Gewürzmischung mit 70 cL weißen Rum mischen, 2 Esslöffel Rohrzucker oder Honig dazugeben und 3 Wochen ziehen lassen. Dann filtriren. Zum Genießen als Punsch mit Limonensaft und Rohrzuckersirup oder als Basis für sämtliche Rum-Cocktails wie Planteur, Mojito, Caipirina...
ZUTATEN: Zitronengras, Zitronenchalen, Zimtstangen, Ingwerstückchen, Minzblätter, Ananasstücke (Ananas, Zucker, Zitronensäure), Orangenblätter, Sternanis, Nelken.

VOR LICHT UND FEUCHTIGKEIT SCHÜTZEN. MÖGLICHE SPUREN VON NÜSSEN, GLUTEN, SENF, SESAM, MILCH, SULFITE, SOJA. ZU VIEL ALKOHOL KANN IHRE GESUNDHEIT SCHADEN. MINDESTENS HALTBAR BIS ENDE/LOSNUMMER: SIEHE UNTEN.

NETTO GEWICHT : 35 g

NL SALSA MIX. BEREIDING: giet 70 cl witte rum in de karaf met kruiden, voeg daar 2 eetlepels rietsuiker aan toe. Laat het geheel 3 weken staan.