

# SUMMER SEASON GUIDE



J

JETIMPORT  
YOUR BEVERAGE IMPORTER

Ce classique mexicain offre une combinaison parfaite de saveurs sucrées, amères, acides et salées.



Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de tequila Jose Cuervo

Ajouter 10 ml de sirop d'agave Monin et 10 ml de jus de citron vert

Compléter avec 150 ml de Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit

Garnir d'une tranche de pamplemousse et d'un brin de romarin

Servir en incluant la bouteille de Fever-Tree pour le perfect serve





**Paloma of the dunes : avec 100 % d'herbes des dunes de la mer du Nord.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Hierbas De Las Dunas et

10 ml de tequila Jose Cuervo

Ajouter 10 ml de jus de citron vert

Compléter avec 150 ml de Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit

Garnir d'une tranche de pamplemousse et d'un brin de romarin

Servir en incluant la bouteille de Fever-Tree pour le perfect serve





Des plantes typiques de Copperhead, avec des ajouts terreux surprenants de pignons de pin, de fleurs de pin et d'un distillat de pomme unique.

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Copperhead Scarfes Bar

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Premium Indian Tonic Water

Garnir d'une tranche de pomme

Servir en incluant la bouteille de Fever-Tree pour le perfect serve





**Une version sucrée de votre Dark 'n Stormy : un ouragan de saveurs.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Premium Ginger Beer

Ajouter 30 ml de sirop de fruits de la passion Monin  
et 20 ml de jus de citron vert

Ajouter 50 ml de Kraken Black Spiced Rum

Garnir d'un demi-fruit de la passion et de citron vert





**That's Amore – avec les meilleurs citrons de Campanie.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Limoncello Bongiorno

Ajouter 20 ml de jus de citron vert

Compléter avec 150 ml de Fever-Tree Premium Ginger Beer

Garnir de menthe fraîche et de citron





**Le Spritz vénitien original depuis 1920.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 3 parts de prosecco

Ajouter 2 parts de Select Aperitivo

Compléter avec de l'eau gazeuse

Garnir d'une olive verte



**Au goût exotique du fruit du cactus.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Bobby's Dry Gin

Ajouter 150 ml de Red Bull The Green Edition

Garnir d'un quartier de citron vert

Servir en incluant la canette de Red Bull pour le perfect serve







**Au goût rafraîchissant de la pastèque.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 100 ml de prosecco

Ajouter 100 ml de Red Bull The Red Edition

Garnir d'un morceau de pastèque

Servir en incluant la canette de Red Bull pour le perfect serve





**La première limonade alcoolisée au goût sophistiqué.**

Une limonade au citron rafraîchissante et naturelle avec 16% de jus de citron sicilien, enrichie d'une touche de vodka (4,4%). Servir Lokales frais dans l'élégante bouteille avec un quartier de citron dans le goulot.





**Une touche plus sucrée de notre gin premium distillé sans alcool.**

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Copperhead Non-Alcoholic

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water

Garnir de fruits rouges

Servir en incluant la bouteille de Fever-Tree pour le perfect serve





### **Brewed to taste better.**

Seul le meilleur gingembre des plantations locales est utilisé pour la bière de gingembre numéro 1 en Australie.

La Limonade Traditionnelle est brassée avec de véritables citrons Eureka provenant d'Australie, qui lui donnent un goût épicé et authentique.

Des oranges sanguines mûries au soleil sont utilisées pour le Bundaberg à l'Orange Sanguine, pour une couleur intense et un goût délicieux d'agrumes et de sucré.





### Pure fruit juices.

Lemonaid est biologique, contient seulement des jus de fruits purs et a une très faible teneur en sucres (5,5 gr/100 ml).

Lemonaid contribue à la charité et donne 5 centimes par bouteille vendue à une organization à but non lucratif.

Disponibles en 4 délicieux parfums fruités :

citron vert - fruit de la passion - orange sanguine - gingembre





@jetimportbe

**Jet Import nv**

Rekkemstraat 58, B-8930 Lauwe

Tel +32(0)56 50 97 40 | [info@jetimport.be](mailto:info@jetimport.be) | [www.jetimport.be](http://www.jetimport.be)