



BOTAN POMELO ASADA

Alkoholfreies Botanisches Cocktail

Botan Pomelo Asada Cocktail ist ein alkoholfreier, trinkfertiger, destillierter Cocktail, der aus pomelo und handverlesenen mexikanischen Jalapeno-Schoten hergestellt wird, die vor der Destillation sorgfältig geröstet und geräuchert werden. Zutaten: Jalapeno, Chili, schwarzer Pfeffer, Limettenverbene, Kreuzkümmel, Wasser, Zucker, Grapefruitsaft (NFC) (NFC) = Nicht aus Konzentrat Botan Pomelo Asada ist frei von Alkohol, E-Nummern, Zitronensäure, Kaliumsorbat, zugesetzten Zuckern, künstlichen Süsstoffen, chemischen Aromen, Auszügen aus Kräutern/Früchten, Konservierungsstoffen, Gluten, Vitamin C alias Ascorbinsäure, Zusatzstoffen, Wirkstoffen, Emulgatoren und Stabilisatoren. • 1 Flasche reicht für 6 bis 7 Gläser (je 110 ml) • Haltbarkeit: 2 Jahre ungeöffnet • Nach dem Öffnen: Innerhalb von 8 Tagen verbrauchen und gekühlt aufbewahren • Bereit zum Trinken. Vor Gebrauch schütteln • Angebaut, destilliert und abgefüllt von der Destillerie Bôtan in Belgien. • Er kann auch in traditionellen Cocktails mit Tequila, Mezcal und Sotol gemischt werden.

Tasting notes

Taste

Dieser rauchige Cocktail hat Aromen von mexikanischer Paprika, fruchtigen Bitters und Grapefruit. Für einen milderen Geschmack mit Sprudelwasser mischen.