



## **BOTAN** POMELO ASADA

### Cocktail botanique sans alcool

Botan Pomelo Asada Cocktail est un cocktail distillé sans alcool, prêt à boire, élaboré à partir de piments jalapeno mexicains sélectionnés à la main, chacun soigneusement grillé et fumé avant d'être soumis à la distillation. Ingrédients : jalapeno, piment, poivre noir, verveine citronnée, cumin, eau, sucre, jus de pamplemousse (NFC). (NFC) = Pas de concentré Botan Pomelo Asada est exempt d'alcool, de numéros E, d'acide citrique, de sorbate de potassium, de sucres ajoutés, d'édulcorants artificiels, d'arômes chimiques, d'extraits d'herbes/fruits, de conservateurs, de gluten, de vitamine C (acide ascorbique), d'additifs, d'agents, d'émulgateurs et de stabilisateurs. • 1 bouteille permet de servir 6 à 7 verres (110 ml chacun). • Durée de conservation : 2 ans sans ouverture • Après ouverture : Consommer dans les 8 jours et conserver au réfrigérateur • Prêt à boire. Agiter avant utilisation. • Cultivé, distillé et assemblé par la Distillerie Bôtan en Belgique. • Il peut également être mélangé dans des cocktails traditionnels avec de la tequila, sotol et du mezcal.

### **Tasting notes**

#### **Taste**

Ce cocktail fumé a des saveurs de piments mexicains, de bitters fruités et de pamplemousse. Pour un goût plus doux, ajoutez un peu d'eau gazeuse.