



BOTAN SHIZO

Cocktail botanique sans alcool

Botan Shizo Cocktail est un cocktail distillé non alcoolisé, prêt à boire, qui combine les saveurs du Shiso rouge et du Yuzu. Il se déguste en apéritif ou en accompagnement de plats japonais, tels que les sushis, le poisson cru, les fruits de mer ou le homard cuit au barbecue. Ingrédients : shiso rouge, sansho, poivre noir, fleur d'oranger, eau, sucre, jus de citron vert (NFC), jus de yuzu (NFC). (NFC) = Pas de concentré Botan Shizo 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.

Tasting notes

Taste

Yuzu, Shiso Cerise Amande, Sakura