

Le cocktail Pure Basilic Guignolet

En alliant le bartending et ses herbes aromatiques TOUT FRAIS TOUT BIO, BIOPLANTS a imaginé sa recette de cocktail, le Pure Basilic Guignolet. L'alliance de la guigne, du basilic et du crémant de Loire mettent les sens en éveil, avec des saveurs inédites. Présentation



Sublimer ses cocktails avec une touche végétale ? C'est possible grâce aux herbes aromatiques TOUT FRAIS TOUT BIO produites par BIOPLANTS à Angers.

Le producteur s'est inspiré de la mixologie, l'art du mélange de différentes boissons, pour créer le concept de Pure Mixologie qui consiste à revisiter des recettes de cocktails avec des herbes aromatiques.

BIOPLANTS a imaginé un cocktail pure basilic Guignolet très simple à réaliser, pour 2 personnes et qui célèbre l'arrivée des beaux jours :

(Pilon, shaker)

- ✓ 3 à 5 feuilles de Basilic TOUT FRAIS TOUT BIO
- ✓ 1 dé d'orange
- ✓ 1 cl de sirop de cassis
- ✓ 2 cl de Guignolet
- ✓ 8 cl de Crémant de Loire

Ces cocktails peuvent évoluer au fil des saisons et au gré des envies grâce à une gamme d'herbes aromatiques BIO en pots « prêtes à cueillir », vendues au rayon frais des grandes surfaces alimentaires et en magasins spécialisés bio, à partir de 1,99 euro l'unité. C'est bio, c'est beau et surtout rafraîchissant ! L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération).

A propos de BIOPLANTS :

Grâce à son équipe de Cultiv'acteurs de goût et à la douceur Angevine, BIOPLANTS propose 8 herbes aromatiques toute l'année : basilic, ciboulette, menthe, coriandre, persil plat et persil frisé, aneth et thym ! Les herbes aromatiques TOUT FRAIS TOUT BIO veillent aussi à minimiser leur impact environnemental : culture sans pesticide ni engrais chimique, arrosage par récupération d'eau de pluie, emballages écoconçus... Plus d'infos sur www.bioplants.fr et sur nos réseaux sociaux @toutfraistoutbio.



Contact presse :

Cyrille Darrigade - Attaché de presse - Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com