



Vylmer Mistral, alcoholvrije bubbels (75cl)

Ingrediënten: water, rietsuiker, natuurlijke aroma's, zoetstof (steviolglycosiden), koolzuur, antioxidant: appelzuur, natuurlijke kleurstof: anato

- **Aroma: Bitterzoet**

Vylmer een verfrissende aperitief met bitter-zoete smaak en fruitige toets vermout na smaak.

Vylmer is een ambachtelijke aperitief uit de Provence, geïnspireerd op het recept uit de jaren '50 van Madame Volmer en gemaakt van rosé; wijn uit de Luberon, een distillaat van bittere en zoete appelsienen, rietsuiker en kruiden.

- **Alcoholpercentage: 0°**
- **Geproduceerd in: België**



- **Cocktail recept**

Valmer Mistral ,500 gr mix van rode bosvruchten diepvries , muntblaadjes en zeste van één appelsien.

Bereiding : haal tijdig de mix van bosvruchten uit de diepvries en laat deze ontdooien .

Voeg er fijn gesnipperde munt aan toe, roer goed om en laat deze één uurtje marinieren in de koelkast.

Vervolgens leg een laagje bosvruchten mix op de bodem van een Champagne of wijnglas.

Giet hierop voorzichtig de cocktail Valmer tot op één duim breedte van de rand.

Werk af met een muntblaadje.

- **Belangrijk:**

Door het gebruik van rodebosvruchten mix is deze aperitief rijk aan vitamine C en antioxidanten.