

Carola pétille à tous les goûts

8 parfums

zéros
sucres

100%
naturel



Nouveau!
Mangue-passion

citeasen.fr

Cocktails
fraîcheur
Carola



PARTAGEONS LE GOÛT D'ÊTRE ICI

AMER

L'alsacianno

INGRÉDIENTS cocktail alcoolisé*

Dans un verre à whisky versez :

- Des glaçons
- 6 cl de Carola Aromatisée Orange Pamplemousse
- 3 cl de Gin
- 0,5 cl de Picon®

À déguster frais, devant un match de votre équipe préférée !

« Légèrement dosé, le Picon® ramène une pointe d'amertume, qui se marie très bien avec le goût de la Carola Aromatisée aux agrumes »
Guillaume Zehnacker – Responsable bar et sommellerie Brasserie Les Haras à Strasbourg, Fan de Carola Aromatisée Orange-Pamplemousse et du RCS

Basilime

INGRÉDIENTS cocktail sans alcool

Dans un verre à cocktail versez :

- Des glaçons
- 8 cl de jus d'ananas
- 1 cl de sirop de basilic Monin®
(peut être remplacé par 6 feuilles de basilic pilées et une cuillère à café de sucre pilé)
- Complétez avec de la Carola Aromatisée Citron vert

À déguster bien frais, lors d'une pause détente au jardin !

Astuce : Le sirop de Basilic pourra être utilisé par ailleurs sur un carpaccio d'ananas ou à la place du sucre dans un mojito. N'hésitez donc pas à vous en procurer chez votre caviste !

SUCRÉ

Free Berry

by Alexis • membre de la team des Haras

INGRÉDIENTS cocktail sans alcool

Dans un verre à cocktail versez :

- 4 cl de Martini apéritivo vibrante® (sans alcool)
- 1 cl de jus de citron jaune
- Complétez avec de la Carola Aromatisée Framboise

FLORAL

Peach Flower

INGRÉDIENTS cocktail alcoolisé*

Dans un verre à cocktail versez :

- 4cl de gin
- 2 cl de liqueur de Fleur de sureau St Germain®
- 12 cl de Carola Aromatisée Pêche blanche

Cocktails fraîcheur

Proposés par l'équipe de la Brasserie des Haras et Carola

- pour tous les goûts,
- avec et sans alcool,
- simples à réaliser sans shaker et à base d'ingrédients disponibles en grande surface ou chez votre caviste
- aux doux parfums naturels et sans sucres des eaux aromatisées Carola,
- à consommer frais

Pour découvrir d'autres recettes

Rendez-vous sur www.carola.fr