

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



Ginger Grapefruit Mule

PREMIUM GINGER BEER

En frisk og citrusdrevet fortolkning af den klassiske Moscow Mule – her i en alkoholfri udgave, der er lige så forfriskende som originalen. Denne Ginger Grapefruit Mule kombinerer den let bitre og aromatiske smag fra pink grapefrugt med den varme, krydrede dybde fra ginger beer. Resultatet er en balanceret og livlig drink, der passer perfekt til lune forårsdage og lange sommeraftener.

SVÆRHEDSGRAD: 2

GLAS: KOBBER KRUS



INGREDIENSER

SERVERINGER 1

Fever-Tree Ginger Beer	100 ml
Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit	120 ml
Limejuice	30 ml
Grapefrugt	1 Skive

METODE

Trin 1: Fyld et kobberkrus halvt op med is. Alternativt brug et lowball glas.

Trin 2: Tilføj limesaft, Ginger Beer og Sparkling Pink Grapefruit til kruset.

Trin 3: Garner med en halv skive grapefrugt.