

Tampico

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>3/10 DE JUS DE CITRON.</p> <p>4/10 BITTER CAMPARI</p> <p>3/10 COINTREAU</p> <p>TONIC</p>	<p>Couleur : ROUGE</p> <p>% d'alcool : 13</p> <p>Type : FANCY</p>
<p>Elaboration</p> <h1>DIRECT</h1>	<p>Historique</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : AMER ET ACIDULE</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DIRECTEMENT DANS UN TUMBLER REMPLI DE GLACE/ JUS DE CITRON / CAMPARI/ COINTREAU</p> <p>REMUER ET COMPLETER DE TONIC.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Bitter italien de couleur rouge carmin. Indispensable pour la préparation de l'Americano et du Negroni, ainsi que pour d'autres cocktails.</p>	<p>Remarques</p> <p>Le cointreau est une liqueur fabriquée à Angers à base d'alcool, de sucre, obtenue par distillation d'écorces d'oranges douces et amères.</p> <p>Le cointreau appartient à la famille des triples-secs.</p>	<p>Connaissance des produits</p> 