



LANGIS®

Mélange professionnel pour le bar



Caractéristiques et avantages :

- + **Commodité :**
 - Peut être préparé à l'avance et gardé au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine
 - Ou ne préparer que la quantité nécessaire pour le service
- + **Pré-édulcoré pour une utilisation comme mélange pour le bar**
- + **Une fois prêt, traiter comme un jus de citron ou de limette frais**
- + **Longue conservation jusqu'à la préparation : réduction des coûts de stockage et de gaspillage alimentaire**
- + **Économique : 1 paquet donne 4 L**
- + **Produit au Canada**
- + **Certifié cachet**
- + **Aucun ingrédient contenant du gluten**
- + **Végétalien**



CODE DE COMMANDE	GTIN	Nom du produit	CONTENU PAR CAISSE	Rendement par paquet	Poids brut par caisse
1-90-035510	10058336355100	Mélange professionnel pour le bar au citron	6 x 856 g	4 L	5,4 kg
1-90-035520	10058336355209	Mélange professionnel pour le bar à la limette	6 x 939 g	4 L	5,9 kg





■ Rendement : 1 portion ■ Portion : 235 mL

Citronnade bleu sirène

1. Remplir un grand verre de glaçons.
2. Ajouter 175 mL de mélange pour le bar au citron langis préparé, 30 mL de curaçao et 30 mL de rhum ; remuer.
3. Garnir d'une tranche de citron et d'une cerise au marasquin.

Conseil : Pour une version sans alcool, remplacer le curaçao bleu et le rhum par des cristaux de saveur à la framboise bleue Dr. Oetker préparés et un doigt de soda.



■ Rendement : 1 portion ■ Portion : 340 mL

Sangria pétillante à la citronnade

1. Dans un grand verre à vin, combiner 125 mL de vin blanc sec, 125 mL de mélange pour le bar au citron Langis préparé et refroidi, et 30 mL de Grand Marnier. Ajouter des glaçons.
2. Garnir de pomme épépinée et tranchée finement et de rondelles de citron.
3. Compléter avec 60 mL d'eau pétillante.

Conseil : Pour une version sans alcool, remplacer le vin blanc par un vin blanc sans alcool et le Grand Marnier par du jus d'orange.



■ Rendement : 1 portion ■ Portion : 210 mL

Citronnade Señorita à la framboise

1. Mettre 2 mL de sel sur une petite assiette. Frotter le bord d'un verre à margarita avec le quartier de citron ; réserver le quartier de citron. Tremper le bord du verre dans le sel jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé. Mettre de côté.
2. Dans un mélangeur à cocktail, combiner 75 mL de mélange pour le bar au citron Langis préparé, 75 mL de cristaux de saveur à la framboise Dr. Oetker préparés, 45 mL de téquila, 15 mL de cointreau et des glaçons. Secouer pour bien glacer et givrer.
3. Verser dans le verre au bord salé. Garnir du quartier de citron réservé et de framboises.

Conseil : Pour une version sans alcool, remplacer la téquila et le cointreau par du jus d'orange.



■ Rendement : 2 portions ■ Portion : 250 mL

Margarita au vin rosé et à la fraise

1. Dans un mélangeur, combiner 250 mL de fraises congelées, 250 mL de glaçons, 125 mL de vin rosé, 75 mL de mélange pour le bar à la lime Langis préparé et refroidi, 30 mL de téquila et 15 mL de cointreau jusqu'à consistance de barbotine.
2. Répartir entre deux verres à margarita.
3. Garnir chaque portion d'une rondelle de lime.

Conseil : Pour une version sans alcool, remplacer le vin rosé par un vin sans alcool, et la téquila et le cointreau par du jus d'orange.



■ Rendement : 1 portion ■ Portion : 325 mL

Barbotine étagée à la lime et au vin rouge

1. Dans un mélangeur, combiner 250 mL de glaçons et 175 mL de mélange pour le bar à la lime Langis préparé jusqu'à consistance de barbotine ; verser dans un grand verre à vin.
2. Ajouter 75 mL de vin rouge lentement pour qu'il flotte sur la barbotine.
3. Garnir d'une tranche de lime.

Conseil : Pour une version sans alcool, remplacer le vin rouge par du jus de grenade ou de la grenadine.



■ Rendement : 1 portion ■ Portion : 300 mL

César tout garni au sriracha et à la lime

1. Mettre 2 mL de sel de céleri sur une petite assiette. Frotter le bord d'un verre à gin avec le quartier de lime ; réserver le quartier de lime. Tremper le bord du verre dans le sel de céleri jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé. Remplir le verre de glaçons.
2. Ajouter 125 mL de jus Clamato, 75 mL de mélange pour le bar à la lime Langis préparé, 30 mL de vodka, 15 mL de sauce piquante sriracha, 5 mL de raifort préparé, 2 mL de sauce Worcestershire, une pincée de sel et de poivre ; remuer.
3. Garnir avec le quartier de lime réservé, une branche de céleri, un cornichon, une olive et un piment chili.

Conseil : Pour une version sans alcool, omettre la vodka.

