



LE PLEIN DE
SOLEIL

RECETTE BOISSON FROIDE

Lupin gingembre, citron

LOBODIS
DEPUIS  1988
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT



RECETTE BOISSON FROIDE

Lupin gingembre, citron

INGRÉDIENTS

100mL de lupin moulu, quelques morceaux de gingembre frais, 1 citron, 1 cuil.à café de sirop d'agave, de la glace pillée.

INSTRUCTIONS

- 1• découpe le gingembre en petits morceaux
- 2• infuse le gingembre et le lupin Lobodis dans ta cafetière à piston, n'oublie pas de bien mélanger avant de presser, puis réserve l'infusion au frais
- 3• verse quelques gouttes de jus de citron dans ta tasse
- 4• ajoute la glace pillée puis arrose de sirop d'agave
- 5• verse ton lupin infusé au gingembre dans ta tasse
- 6• ajoute quelques morceaux de gingembre frais
- 7• décore avec des rondelles de citron
- 8• tu n'as plus qu'à te régaler !

RETROUVE LE TUTORIEL VIDÉO
EN FLASHANT LE QR-CODE



LOBODIS
DEPUIS 1988
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

LUPIN TORRÉFIÉ BIO
moulu ou grains

À RETROUVER EN GRANDES SURFACES
ET DANS NOTRE E-SHOP
boutique.lobodis.com

