



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

