



UN GOÛT
SOPHISTIQUE

RECETTE BOISSON FROIDE

Lupin hibiscus, rose

LOBODIS
DEPUIS  1988
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT



RECETTE BOISSON FROIDE

Lupin hibiscus, rose

INGRÉDIENTS

200mL de lupin moulu, de l'infusion à l'hibiscus, du sirop de rose, 1 rondelle de citron, de la glace pillée.

INSTRUCTIONS

- 1• infuse dans ta cafetière à piston, le lupin moulu et l'infusion à l'hibiscus, puis réserve le mélange au frais
- 2• verse quelques gouttes de jus de citron dans ta tasse
- 3• ajoute la glace pillée puis arrose de sirop de rose
- 4• verse ton lupin infusé à l'hibiscus dans ta tasse
- 5• décore avec la rondelle de citron
- 6• 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

