

Funkin Cocktail Mixer

un produit tendance,
100% naturel
et à forte rentabilité !

La meilleure solution pour s'initier à la culture cocktail ou développer de nouveaux services (événementiel, etc...)

Ne passez pas à côté d'une source complémentaire de revenus, à la fois qualitative et innovante !



huitième monde
BAR EQUIPMENT

www.huitieme-monde.com - +33 (0) 1 53 42 33 25

ENVIE D'UN COCKTAIL?



Découvrez le
CocktailMixer



funkin

COCKTAILS ALCOOLISES ... OU ... COCKTAILS SANS ALCOOL

Piña Colada

En ajoutant 4 cl de rhum au cocktailmixer...

Un goût de paradis. Un mélange tropical et crémeux de rhum, ananas et noix de coco, agrémenté d'une touche de citron vert.

Mojito Framboise

En ajoutant 4 cl de rhum au cocktailmixer...

Une délicieuse variation fruitée du Mojito classique. Un mélange désaltérant de rhum, menthe, citron vert, sucre et framboise du Chili. Le tout allongé à l'eau gazeuse.

Margarita fruits de la passion

En ajoutant 4 cl de téquila au cocktailmixer...

Le cocktail ensoleillé par excellence. Un mélange d'agrumes acidulés, téquila, citron vert mexicain, fruits de la passion et un trait d'orange.

Cosmopolitan

En ajoutant 4 cl de vodka au cocktailmixer...

Un cocktail tendance, incontournable pour l'amateur de vodka. Un savoureux mélange de jus de cranberry, citron vert, vodka et un soupçon d'orange.

Mojito

En ajoutant 4 cl de rhum au cocktailmixer...

Le cocktail le plus célèbre au monde, originaire de Cuba. Un mélange de rhum, citron vert et sucre, allongé à l'eau gazeuse. Particulièrement rafraichissant et dépayçant.

Appletini

En ajoutant 4 cl de vodka au cocktailmixer...

Un véritable torrent de saveurs fruitées. Combine le goût frais de la pomme verte, de la vodka et un zeste de citron et de citron vert.

Bellini Pêche

En mélangeant 2 cl de cocktailmixer à votre champagne...

Un grand classique de l'apéritif, aussi chic que délicieux. L'association subtile de la pêche blanche et du champagne vous garantit un cocktail fruité et pétillant.

Bramble

En ajoutant 4 cl de gin au cocktailmixer...

Créé dans le milieu les années 1980 par Dick Bradsell au «Fred's Bar» à Soho. Ce cocktail a défini une génération, en créant une nouvelle ère prospère à Londres, faisant réapparaître la culture cocktail et les bars américains.

Virgin Colada

En ajoutant du jus d'ananas au cocktailmixer...

Le plaisir de la Piña Colada sans l'alcool. Un cocktail crémeux aux saveurs des îles, combinant la noix de coco et l'ananas.

Raspberry in Cuba

En ajoutant de l'eau gazeuse au cocktailmixer...

Un cocktail qui associe la fraîcheur de la menthe et le fruité de la framboise. Délicieusement déshaltérant.

Señorita with passion

En ajoutant du jus d'orange et un trait de grenadine au cocktailmixer...

Découvrez ce cocktail d'agrumes, habile mélange acidulé et sucré, au goût profond de fruit de la passion. Le couché de soleil dans un cocktail.

Arcata Sunset

En ajoutant du jus de cranberry au cocktailmixer...

Un mélange subtil de cranberry et de citron vert, avec une légère note d'orange. Pour les amateurs de cocktail peu sucré.

Virgin Mojito

En ajoutant du jus de pomme au cocktailmixer...

Retrouvez cette sensation rafraichissante et dépayçante du Mojito, sans l'alcool. Le mariage pomme, menthe et citron vert ravira les plus exigeants. Allongez à l'eau gazeuse.

November Sea Breeze

En ajoutant de l'eau gazeuse au cocktailmixer...

Découvrez ce cocktail sans alcool étonnamment déshaltérant et riche en goût. Une balance acidulée entre pomme et citron vert, légèrement sucré.

Bellini Bambino

En mélangeant 2cl de cocktailmixer à du vin pétillant non alcoolisé...

Le classique de l'apéritif proposé en version non alcoolisée, mais avec autant de plaisir.

Virgin on the beach

En ajoutant du jus d'ananas au cocktailmixer...

Une version sans alcool du sex on the beach, combinant avec subtilité goût fruité et exotisme.

