



Midi Apéritifs Classic Red 21° 70cl

Description

Verrassend, aromatisch aperitief, met de hand gemaakt in België.
Syrah rosé-wijnbasis, versterkt met distillaten van cassis en bergamot.
Subtiële hints van rozemarijn, venkelzaad en alsem.
Het Zuiden in een fles.

Grootgebracht met smaak

Hun oprichter Jules, inmiddels 25 jaar, maakte al op jonge leeftijd kennis met de wereld van hospitality. Het was dan ook slechts een kwestie van tijd voor hij zijn weg vond naar enkele van de betere keukens in België, waar hij de kneepjes van het vak leerde. Zijn passie voor smaak en gastvrijheid dreef hem uiteindelijk tot het realiseren van zijn droom: een drankje creëren dat balanceert tussen wijn en sterke drank.

Wat zit er in een naam?

Hun naam verwijst naar het zuiden van Frankrijk: Le Midi.
Een streek waar apéro, pétanque en rosé als erfgoed worden beschouwd. Met een oprichter die half Frans, half Belgisch is, was de band met dit prachtige land er altijd al. Hun aperitieven zijn gemaakt om dat zuiderse je ne sais quoi tot leven te brengen – en je even terug te brengen naar dat zonovergoten terras op vakantie.

RECEPTEN

Classic Red Spritz

- Wijnglas met veel ijs
- Ingrediënten:
 - o 60 ml Midi Classic Red
 - o 10 ml citroensap
 - o Afwerken met sprankelende wijn
- Garnituur: sinaasappel of rozemarijn

Classic Red Tonic

- Laag tumbler glas met ijs
- Ingrediënten:
 - o 50 ml Midi Classic Red
 - o 100 ml tonic
- Garnituur: sinaasappel

Classic Red Sour

- Laag tumbler glas
- Ingrediënten:
 - o 50 ml Midi Classic Red
 - o 15 ml grapefruit juice
 - o 15 ml lime juice
 - o 20 ml siroop
 - o 1 eiwit of 5 foam drops
- Shaken
- Garnituur: eetbaar viooltje

Sorrentino by Midi

- Wijnglas of highball met veel ijs
- Ingrediënten:
 - o 50 ml Midi Classic Red
 - o 25 ml amaro/Campari
 - o 25 ml limoncello
 - o Afwerken met tonic
- Garnituur: schijfje sinaasappel

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Sterke drank
2. België

PRODUCT TAG

1. België
2. Sterke drank

PA DRINK-BIJ

1. aperitief

PA INHOUD

1. 70cl

PA LANDEN

1. België