

Communiqué de presse
21 Mai 2015



Van Houten La fraîcheur d'un cocktail pomme framboise agrémenté d'une pointe d'amertume



A chaque saison, une nouvelle recette

Le cacao Van Houten, c'est un goût fort en chocolat et une texture très fine. Ce 100% pur cacao offre aux amateurs de chocolat un produit authentique. Afin de varier les plaisirs et les envies, Van Houten revisite certaines recettes en déclinant son cacao de différentes manières afin d'apporter une touche originale aux recettes. Ainsi Van Houten propose plus de 30 recettes, à boire et à déguster, sucrées ou salées, à découvrir sur www.vanhouten.fr



Van Houten revisite le cocktail pomme framboise

L'été arrivant à grands pas, il est temps de penser aux boissons qui rafraîchiront les douces après-midi sur la terrasse entre amis. Délicieusement frais, fruité ou épicé, avec ou sans alcool, le cocktail est une boisson incontournable en cette période de l'année et idéale pour soulager les chaleurs estivales.

Van Houten vous invite à revisiter vos classiques avec un cocktail pomme framboise saupoudré d'une pointe d'amertume ! Une recette délicieuse, simple et rapide à réaliser, offrant un mariage idéal entre la douceur de la pomme et de la framboise et l'amertume du pur cacao.

Recette du cocktail pomme framboise

Temps de préparation : 3 min

Quantité : pour 1 personne

Ingrédients

- Jus de pomme : 12cl
- Jus de framboise : 12cl
- Jus de citron vert : 1cl
- Miel : 5g
- Cacao en poudre non sucré : 1g

Préparation

Verser tous les ingrédients dans un shaker et bien secouer. Lorsque le mélange est homogène, le verser dans un verre bien froid. Au moment de servir le cocktail, le saupoudrer de cacao.

Les plus du chef

Décorez les verres de zestes de citron vert. Vous pouvez aussi réaliser ce cocktail avec un autre jus de fruits rouges.

Pour tout renseignement complémentaire, nous vous invitons à contacter :

Aurélie Coeckelbergh – aurelie.coeckelbergh@pr-ide.be – +32 479 261 613

Karima Ghazzi – karima.ghazzi@pr-ide.be – +32 485 127 779

A propos de Van Houten

Le rêve commença à Amsterdam en 1828 lorsque C.J. VAN HOUTEN inventa le processus de la production de cacao. Bientôt, les poudres de cacao et de chocolat Van Houten ont conquis le cœur de milliers d'amateurs dans le monde. Aujourd'hui, Van Houten perpétue sa grande tradition d'approvisionnement sélectionné, de production et de recherche et développement internes permettant la réalisation d'une gamme étendue de boissons chocolatées et cacaotées de qualité supérieure. Qualité - authenticité – gourmandise – bonne conscience.