

Carola

LOOKBOOK
DES COCKTAILS ESTIVAUX !

#DéfiCarola



NOUVEAUTÉS
2015

6 blogueurs ont relevé le #DéfiCarola : créer un cocktail estival à base d'une des 4 nouvelles eaux aromatisées Carola : Menthe, Citron Vert, Citron et Pamplemousse-Orange. Au menu : recettes empreintes de fraîcheur, de pétillance et de plaisir à savourer tout l'été.

Contacts presse : OXYGEN

Thomas Mongin - thomas@oxygen-rp.com - 03 67 10 05 68

Aurélien Sohet - aurelien@oxygen-rp.com - 06 81 33 80 97

SOMMAIRE

« *Detox me, Lime* »

Réjane | Food For Love

« *Spicy Rose* »

Sandra | Cuisine Addict

« *La Robe rouge Alsacienne* »

Julien | Blog Kapoué

« *Piña Carola* »

Florence | Un flo de bonnes choses

« *Le Fresh Cucumber* »

Marine | Tendancez-vous

« *Strawberry Me* »

Jenna | Papillons dans la Bouche

Les 4 nouvelles eaux aromatisées

#DéfiCarola





« Detox me, Lime »

INGRÉDIENTS

Pour deux grands verres



- 50 cl d'eau pétillante **Carola Citron Vert**
- 25 cl de thé vert infusé
- 1 noix de gingembre frais râpé
- 12 feuilles de coriandre fraîche
- 12 rondelles fines de concombre
- 1 tranche de citron vert



RECETTE

Infusez le thé 2 minutes dans 25 cl d'eau chaude. Égouttez.
Laissez tiédir. Ajoutez-y la tranche de citron vert, la moitié de la coriandre, des tranches de concombre et la noix de gingembre frais râpée.
Placez au réfrigérateur 2 heures minimum.
Filtrez et versez dans 2 grands verres. Additionnez de la pétillante **Carola Citron Vert**, de glaçons.
Ajoutez le restant de coriandre et de tranches de concombre.



Réjane

-

FoodForLove.fr

Je suis Foodforlove depuis bientôt 10 ans. Ma cuisine est pleine d'épices, bourrée d'herbes fraîches, parfois sans gluten, un peu végétarienne, quelques fois light, dotée d'une touche d'exotisme et de terroir ... et toujours gourmande !



« Spicy Rose »



INGRÉDIENTS

Pour un verre

- 4cl de thé noir aux épices corsé
- 3cl de Jus de Pamplemousse Rose fraîchement pressé
- 1 gousse de cardamome verte
- 1 c. à café de gingembre fraîchement râpé
- 1 c. à café de confit de pétales de rose
- 1 trait de jus de citron



Carola Pamplemousse-Orange
Glace pilée



RECETTE

Ecrasez la gousse de cardamome dans un shaker bien froid. Ajoutez le thé, le jus de pamplemousse et le gingembre. Mélangez vigoureusement.

Mettez le confit de pétales de rose dans un verre froid. Ajoutez un trait de jus de citron et mélangez. Remplissez le verre de glace pilée puis filtrez le contenu du shaker par-dessus.

Finissez de remplir le verre avec la **Carola Pamplemousse-Orange** et décorez d'un pétale de rose.



Sandra

-

Cuisine-Addict.com

Sandra, trentenaire strasbourgeoise, j'anime depuis 6 ans le blog culinaire «Cuisine Addict» où je livre mes pérégrinations culinaires et mes découvertes. Autodidacte, débordante d'énergie, j'ai toujours plein de projets en tête et j'adore me lancer des défis. Aujourd'hui j'ai fait de ma passion mon métier en devenant styliste et photographe culinaire. Mon maître mot : il faut s'amuser en cuisine ! Ma cuisine est fun, décalée et colorée !

« La Robe rouge Alsacienne »



INGRÉDIENTS

Pour un verre



2 fraises gariguettes
1 c. à café de sucre de canne
12 cl de jus de framboises
8 cl de jus multifruits (ou orange)
1 citron vert
Carola Citron Vert



RECETTE

Mixez les 2 fraises avec une cuillère à café de sucre de canne.

Rajoutez 12 cl de jus de framboises et 8 cl de jus de multifruits, et le jus de 1/2 citron vert.

Passez le tout au shaker. Versez le mélange dans un verre à pied, complétez avec 1/3 du volume par de la Carola Citron Vert bien fraîche et de la glace pilée. Rajoutez une feuille de menthe et une décoration «bretzel» faite avec une pomme et un emporte pièce.



Jack Typhus - BlogKapoué.com

Blog lifestyle (tenu par un trentenaire) sur Strasbourg et sa région : les bons plans, les bonnes adresses, des portraits de Strasbourgeoises et Strasbourgeois, un peu de cinéma, un peu de loisirs... Bref, un joli «pot pourri» qui doit vous rendre amoureux de la capitale européenne !

 @BlogKapoué

 Blog Kapoué

 jacktyphus

« Piña Carola »

INGRÉDIENTS

Pour quatre verres à champagne



200 ml de jus d'ananas
300 ml de **Carola Pamplemousse-Orange**
12 cuillères à café de sirop de noix de coco
4 fruits de la passion
Glace pilée
Ananas frais et noix de coco en poudre
pour la décoration



RECETTE

Coupez les fruits de la passion, filtrez le jus à l'aide d'une passoire et le mélangez au jus d'ananas et au sirop de noix de coco. Dans des flûtes à champagne, versez de la glace pilée jusqu'à moitié du verre. Versez le mélange ananas-passion-coco à hauteur de la glace et complétez avec la **Carola Pamplemousse-Orange** très fraîche. Saupoudrez de noix de coco en poudre et d'un morceau d'ananas sur la tranche du verre. *Servir immédiatement !*



Florence

-

UnFloDeBonnesChoses.fr

Blog tenu depuis 7 ans par Flo, gourmande compulsive et curieuse de toutes les cuisines, exotiques ou régionales, légères ou terriblement addictives ! Au fil des pages, une cuisine de saison, des coups de coeur, des douceurs et surtout l'envie de partager.



@flobonneschoses



Un «Flo» de bonnes choses



flobonneschoses



« Le Fresh Cucumber »

INGRÉDIENTS

Pour 50 cl de cocktail



- Un bouquet de menthe fraîche
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à café de sirop de menthe Monin
- 1 quart de concombre
- 1 citron vert
- 1 pincée de cannelle
- 1 bouteille de **Carola Menthe**
- Des glaçons



RECETTE

Coupez quelques branches de menthe, puis ajoutez-les au verre avec le sucre.

Ajoutez des morceaux de concombre et le sirop à la menthe. Ajoutez un demi citron vert taillé en petits morceaux, ainsi qu'une pincée de cannelle. Complétez avec de la **Carola Menthe** et quelques glaçons.

Pour la brochette, prévoyez un pic de bambou avec des petits carrés de kiwis et de concombre plantés dessus. *A déguster très frais !*



Marine

-

Tendancez-Vous.com

Je suis Marine, blogueuse strasbourgeoise de 20 ans et j'ai créé tendancez-vous.com il y a trois ans dans le but de partager ma passion pour la mode. Mais pas seulement ! Mon blog c'est aussi l'occasion pour moi de parler voyage, cuisine, musique et bonnes adresses à Strasbourg. Entre autres, je partage tout ce qui me tient le plus à coeur dans la vie à travers de jolies photos ! :-)



@Tendancezvous



Tendancez-vous



tendancezvous



« Strawberry Me »

INGRÉDIENTS

Pour 1 verre



- 5 framboises
- 3 fraises
- 2 citron vert
- 1 c. à soupe de sirop de kiwi
- De la menthe fraîche
- 1 bouteille de **Carola Citron**



RECETTE

Pilez cinq framboises, trois fraises, deux branches de menthe et un citron vert. Dans un verre, ajoutez une cuillère à soupe de sirop de kiwi, le mélange pilé ainsi que de la glace. Rajoutez ensuite de la **Carola Citron**. Pour la décoration, coupez un citron vert en tranche et placez-les à l'intérieur contre le verre.



Jenna - PapillonsDansLaBouche.com

Basée en Alsace, je parcours les régions de l'Est de la France en découvrant toutes sortes de restaurants atypiques et bluffants, adresses qui vous sont de suite partagées sur mon blog que je partage avec ma soeur qui s'occupe, elle, des pays étrangers et de Bruxelles. Mais pas que ! Fan de gastronomie étrangère nous partageons aussi nos recettes coups de coeur.

« La force rafraîchissante de
Carola Rouge, égayée d'une pointe de fruit,
pour un plaisir naturel et sans sucres ».



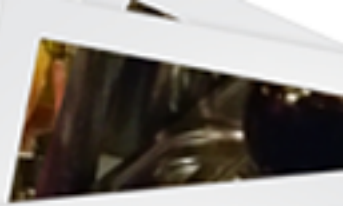
Sans sucres, ces 4 nouveaux parfums sont 100 % naturels pour plus de plaisir et de bienfaits savoureux. En cocktails, chez soi ou en terrasse, ces boissons rafraîchissantes promettent un été énergique, frais et tonique.

100%
NATUREL

ZÉRO
SUCRES

« Une réponse naturelle
aux tendances actuelles »







#DéfiCarola



#DéfiRéussi

Carola

www.carola.fr

www.sourcedinitiatives.fr

Contacts presse : OXYGEN

Thomas Mongin - thomas@oxygen-rp.com - 03 67 10 05 68

Aurélien Sohet - aurelien@oxygen-rp.com - 06 81 33 80 97