

PURE BREWERS

CACAO • Makes 1 L of Liqueur

Instructions for use with 40% ABV alcohol

Add 650 ml of 40% ABV alcohol to a 1 L bottle then add 275 g of white granulated sugar and shake until all sugar dissolved. Next, add the contents of this sachet and shake briefly, then top up to 1 L with cold water (approx. 125 ml required) and shake well to mix. Makes 1 L of 26% ABV liqueur

Instructions for use with Pure Brewers Alcobase

Half fill a 1 L bottle with 500 ml clear alcobase then add 225 g of white granulated sugar and shake until all sugar dissolved. Next, add the contents of this sachet and shake briefly, then top up to 1 L with alcobase (approx. 310 ml required) and shake well to mix. Makes 1 L of 18.5% ABV liqueur

Ingredients: Glucose syrup, water, caramel colour (E150_(d)), flavouring, preservative (Sulphur Dioxide).

Allergen information: contains sulphites.

Instructions pour le mélange avec alcool 40%

Verser 600 ml de alcool à 40% dans une bouteille de 1 litre. Ajouter ensuite 250 gr de sucre blanc granulé et brasser jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite le contenu de ce sachet et brasser légèrement. Remplir ensuite votre bouteille avec de l'eau froide (env. 180 ml) et brasser pour bien mélanger les ingrédients. Donne 1 L de liqueur à 24% alc. vol.

Instructions pour le mélange avec base d'alcool Pure Brewers

Remplir à moitié (500 ml) votre bouteille de 1 litre avec votre base d'alcool. Ajouter ensuite 210 gr de sucre blanc granulé et brasser vigoureusement jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite à cette préparation le contenu de ce sachet et brasser légèrement. Remplir ensuite votre bouteille avec votre base d'alcool (env. 310 ml) et brasser pour mélanger les ingrédients. Donne 1 L de liqueur à 18.5% alc. vol.

Ingrédients: Sirop de glucose, concentré de jus de raisin, saveurs, eau, colorant caramel (E150_(d)), agent de conservation (dioxyde de soufre).

Information allergène: contient des dérivés de céréales contenant du glutène, sulfites.