



GREEN LION®
COFFEE

LATTE MACCHIATO FREDDO AU MIEL !





INGRÉDIENTS



1 espresso
de Terre d'Avenir
Green Lion Coffee®



15 cl de
lait froid



10 glaçons
de miel
(100 g de miel + 100 g d'eau)

Étape 1 Mélangez l'eau chaude et le miel, laissez refroidir. Mettez votre préparation dans votre bac à glaçons, au congélateur au moins 24h.

Étape 2 Déposez les glaçons dans le verre.

Étape 3 Remplissez le verre avec le lait.

Étape 4 Versez l'espresso dessus.

BONNE DÉGUSTATION

LE CONSEIL DU LION Privilégiez un café composé d'arabica et de robusta afin d'équilibrer le sucre, le Terre d'Avenir est idéal. Retrouvez-le en exclusivité sur Maxicoffee.com.