



**Wakataya Sour** is een premium gedistilleerde alcoholvrije cocktail. Wij cultiveren een unieke Peruaanse botanische "Huacatay" die wordt gebruikt in vele Michelin restaurants.

<b>Stijl</b>	Verfrissend Zuur - Kruiden - Citrus
<b>Smaak</b>	Huacatay - Basilicum - Munt - Limoen - Dragon
<b>Occasion</b>	Apéritif, after-dinner
<b>Perfect serveren</b>	Schudden voor gebruik Serveer ijskoud en giet 110 ml* over een ijsbal of een groot ijsblokje in een tumblerglas, garneer met een schijfje limoen of een blaadje basilicum.
<b>*Alcoholische versie:</b>	voeg 30 ml Gin of Tequila of Peruaanse Pisco toe.
<b>Distillaties</b>	10 individuele distillaties van verse kruiden & bloemen
<b>Houdbaarheid</b>	Binnen 8 dagen consumeren en gekoeld bewaren 2 jaar ongeopend

**1 fles bevat 6 tot 7 porties van 110 ml**