



Romeria del Sol



01. L'Original Romeria

Le classique absolu, mettant à l'honneur la pureté du produit.

INGRÉDIENTS

- **12,5 cl** Romeria del Sol (pur) — soit 6 verres par bouteille
- **1 ou 2** glaçons

PRÉPARATION

Verser directement dans un verre type tumbler ou verre à vin 16/20cl.

♦ Ajouter une fine tranche de citron vert pour une touche de peps visuel et gustatif.



02. Romeria Limo

L'équilibre parfait entre la douceur du rhum et le pétillant de l'agrumes. Léger en alcool.

INGRÉDIENTS

- **6 cl** de Romeria del Sol
- **14 cl** de limonade artisanale
- **3 à 4** glaçons

PRÉPARATION

Remplir le verre de glaçons. Verser le rhum, puis le jus de citron vert frais. Allonger avec la limonade. Remuer délicatement à la cuillère.



03. Romeria Beer

La bière tropicale harmonisée au rhum. Un cocktail à la bière original.

INGRÉDIENTS

- **5 cl** de Romeria del Sol
- **20 cl** de bière blonde légère

PRÉPARATION

Dans un verre à bière — verser la Romeria del Sol, compléter doucement avec la bière fraîche blonde.



04. Ginger del Sol

Audacieux et épicé — pour ceux qui aiment le caractère.

INGRÉDIENTS

- **3 cl** de concentré de gingembre
- **12 cl** de Romeria del Sol
- **10 cl** d'eau pétillante
- $\frac{1}{2}$ citron vert pressé
- **1 ou 2** glaçons

PRÉPARATION

Presser le citron vert au fond du verre sur les glaçons. Ajouter le rhum, puis le jus de gingembre. Mélanger énergiquement.

Rhum · Soleil · Méditerranée

www.romeriadelsol.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Romeria del Sol

Douces Bulles des Îles

QUI SOMMES-NOUS

Romeria del Sol — Douces Bulles des Îles est une boisson pétillante rafraîchissante à **12,5% VOL.**, aux ingrédients d'origine naturelle, **SANS COLORANTS NI CONSERVATEURS**, issue d'un savant dosage peaufiné au fil des années. Assemblage de **RHUM VIEUX DES CARAÏBES** vieilli 3 ans en fût de chêne et de **RHUM BLANC DE LA RÉUNION** — saveur *vanillée, acidulée* et épicée.

POURQUOI ROMERIA DEL SOL

-  **Triple médaillé**
Lyon (Argent), IWSC Londres 2024 (Bronze), Best of Gourmet Sélection 2023, Paris
-  **Effervescent & unique**
Le seul apéritif au rhum pétillant — allie l'esprit du champagne et du rhum
-  **100 % naturel**
Ingrédients d'origine naturelle — sans colorant, ni conservateur
-  **Profil aromatique**
Rhum vieux des Caraïbes 3 ans fût de chêne + rhum blanc La Réunion — vanille, acidulé, épices
-  **Infiniment versatile**
Sur glace, en cocktail ou en dessert. Alternative festive au champagne

"Le soleil dans votre verre."

La Réunion · Cuba · 12,5% Vol. · 75cl · Triple médaillé



@romeriadelsol



@romeriadelsol



@romeriadelsol



romeriadelsol.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.