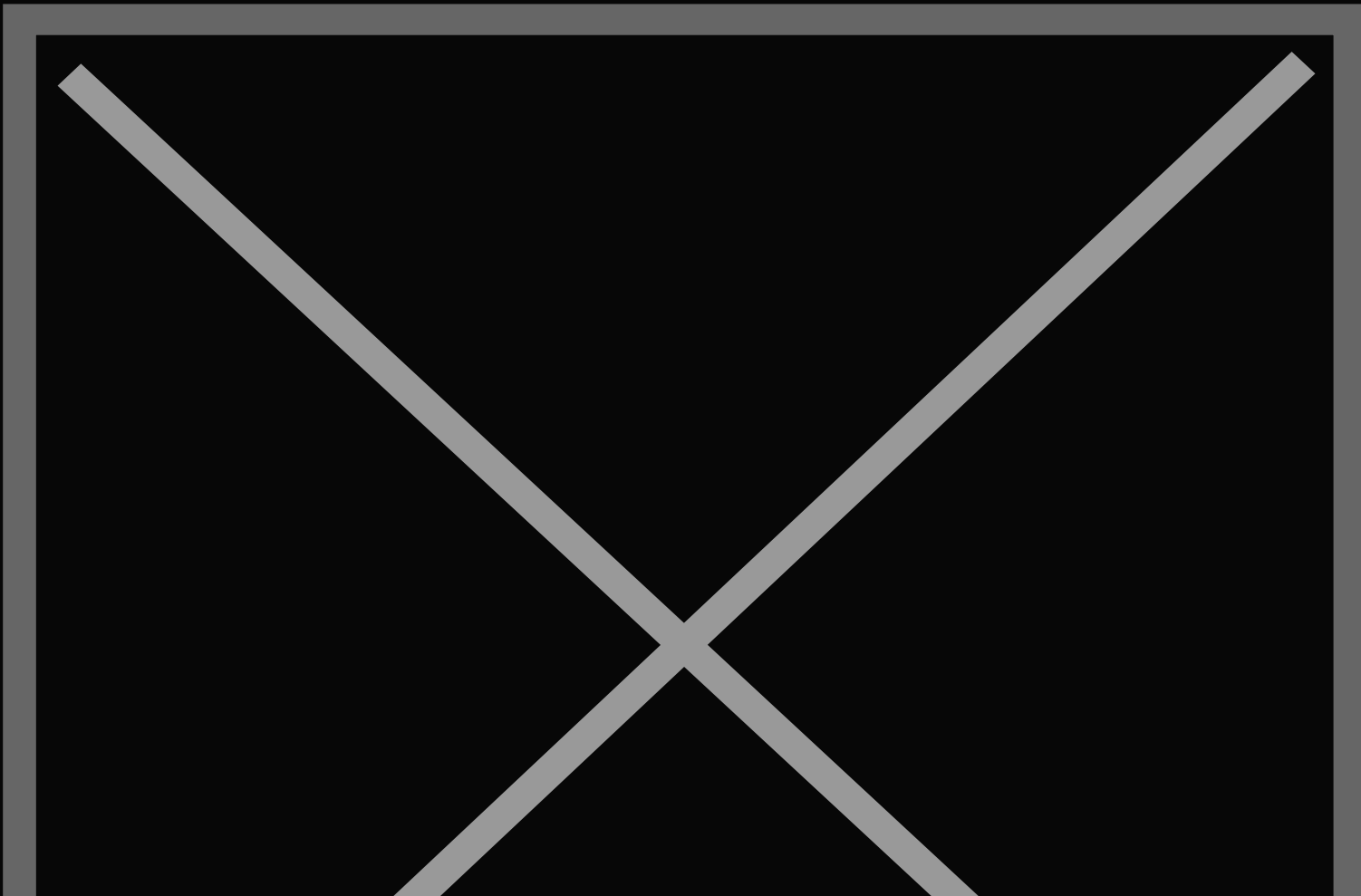


Drink Tris, tre cocktail "zero alcol" (o quasi) con Jnpr

jnpr-tris-a439478a

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris vi propone **tre cocktail analcolici (o low alcohol) con Jnpr**, bevanda francese a base di bacche di ginepro.



La ricetta del Saint Patrick di [Jnpr Spirits](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Nick and Norah o Tumbler basso

Ingredienti:

40 ml Jnpr n° 1

30 ml di estratto filtrato di melone giallo

1 zuccina

2 pizzichi di sale

10 ml succo di lime fresco filtrato

Garnish:

Foglia di basilico (opzionale)

JnprLa ricetta del Reve Bleu di [Ludovic Bretel](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

30 ml Jnpr

20 ml tè blu

20 ml tonica al limone Lavender Artonic

Garnish:

Fetta di limone disidratata e colorata

Fiore commestibile

JnprLa ricetta del Lagune di Ludovic Bretel

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Nick and Norah

Ingredienti:

40 ml liquore Hpnotiq Passion

15 ml Jnpr Spicy

10 ml succo di lime

15 ml tè Earl Grey al bergamotto

3 dash bitter Passion

Garnish:

Foglie di tè Earl Grey al bergamotto

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)