



Fever-Tree lance la Journée Internationale du Moscow Mule et propose de (re)découvrir ce cocktail incontournable le 14 octobre 2020



Boisson puissante et rafraîchissante, le Moscow Mule est un grand classique des cocktails, indémodable et sans cesse réinventé par les plus grands bartenders du monde entier. Un succès fulgurant, célébré aujourd’hui par Fever-Tree, marque référence dans l’univers des mixers premiums, qui lancera le tout premier « Moscow Mule Day », le mercredi 14 octobre 2020.

Originaire des Etats-Unis, ce cocktail à base de vodka, ginger beer et citron vert se révèle un combo parfait pour un afterwork réussi. Epicé et riche en goût, reconnaissable entre tous dans son mug cuivré iconique, ce cocktail facilement reproductible est à redécouvrir, chez soi, avec les meilleurs ingrédients, pour un résultat réussi.

Recette du Moscow Mule

- Remplir un mug à Mule de glaçons
- Verser 5 cl de Vodka Premium
- Ajouter 2 cl de jus de citron vert
- Compléter avec 15 cl de **Fever-Tree Premium Ginger Beer**
- Servir avec quelques feuilles de menthe et un quartier de citron vert



L'ingrédient clé du Moscow Mule est le ginger beer, une boisson sans alcool obtenue en brassant du gingembre. Sans édulcorant ou colorant artificiel, le **Fever-Tree Premium Ginger Beer**, brassé naturellement à partir des trois meilleurs gingembres du monde et d'eau de source, est un mixer de choix pour réaliser de délicieux Moscow Mule. En effet, les fondateurs de la marque sont partis aux quatre coins du monde afin de trouver les gingembres qui rentreront dans la composition du **Fever-Tree Premium Ginger Beer**. Le goût si unique de cette boisson, pas trop sucrée en bouche, provient de la combinaison de gingembres signature de Fever-Tree : gingembre frais de Côte d'Ivoire, gingembre camphré du Nigeria et gingembre chocolaté de Cochin en Inde.

A propos de Fever-Tree

Lancée en 2005, la marque Fever-Tree révolutionne la façon de déguster les cocktails. Sourçant les meilleurs ingrédients aux 4 coins de la planète, ses deux fondateurs Charles Rolls et Tim Warrillow réhabilitent l'image des mixers en faisant découvrir des saveurs uniques. Une gamme complète aujourd'hui plébiscitée par les plus grands bartenders et les meilleurs chefs du monde. La marque Fever-Tree propose des mixers sans aucun édulcorant, conservateur ou arôme artificiel. Elle est distribuée par le groupe La Maison du Whisky (LMDW).

L'histoire de Fever-Tree à découvrir dans cette [vidéo](#)

À propos de LMDW

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement – et simultanément – endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection.