

THE SECRET OF THE BEST



liqueur

0,5 lt

+



STEEP THEM FOR
4 days
THEN FILTER



350 gr



0,7 lt

*BOIL WATER & SUGAR
THEN LET IT get cold

MIX THEM
TOGETHER

& FREEZE

alcohol
95°

ORGANIC
LEMONS

JUST THE
yellow
PART OF THE
ZEST!

SUGAR

← **WATER**

MILK →

ALMOST READY!

ENJOY
AND SAY

*mamma
mia!*

cream

0,4 lt

+



STEEP THEM FOR
4 days
THEN FILTER

800 gr



1,0 lt

*BOIL MILK & SUGAR
THEN LET IT get cold

MIX THEM
TOGETHER

& FREEZE

from an original Italian MAMMA'S recipe

LE SECRET DU MEILLEUR



liqueur

0,5 lt

+



FAITES-LES MACÉRER
PENDANT
4 jours
PUIS FILTREZ



350 gr



0,7 lt

*FAITES BOUILLIR L'EAU & LE SUCRE
PUIS LAISSEZ-LES *refroidir*

MELANGEZ
L'ENSEMBLE

& CONGELEZ-LE

alcool
95°

CITRONS
BIOLOGIQUES

SEULEMENT
LA PARTIE
jaune
DU
ZESTE !

SUCRE

EAU

LAIT

PROFITEZ BIEN
EN DISANT

*mamma
mia!*

crème

0,4 lt

+



FAITES-LES MACÉRER
PENDANT
4 jours
PUIS FILTREZ

800 gr



1,0 lt

*FAITES BOUILLIR LE LAIT & LE SUCRE
PUIS LAISSEZ-LES *refroidir*

MELANGEZ
L'ENSEMBLE

& CONGELEZ-LE

d'après une recette originale d'une MAMMA italienne

IL SEGRETO DEL MIGLIORE



liquore

0,5 lt

+



LASCIA MACERARE
PER
4 giorni
POI FILTRA



350 gr



0,7 lt

*FAI BOLLIRE ACQUA & ZUCCHERO
POI LASCIA raffreddare

MESCOLA
IL TUTTO
& CONGELALO

alcol
95°

LIMONI
BIOLOGICI

SOLAMENTE
LA PARTE
gialla
DELLA
SCORZA!

ZUCCHERO

ACQUA

LATTE

QUASI PRONTO!

GODITELO
ESCLAMANDO

*mamma
mia!*

crema

0,4 lt

+



LASCIA MACERARE
PER
4 giorni
POI FILTRA

800 gr



1,0 lt

*FAI BOLLIRE LATTE & ZUCCHERO
POI LASCIA raffreddare

MESCOLA
IL TUTTO
& CONGELALO

dalla ricetta originale di una MAMMA italiana