

RECETTES DE MOCKTAILS

BLACK
SEED

الحبة السوداء

• HABSO •

PÉTILLANT

L'infusion unique
à base de graines de nigelle

A unique infusion made from black seeds

مستخلص الحبة السوداء الأول من نوعه



5



RECETTES DE MOCKTAIL RECIPES وصفات الموكتالات MOCKTAILS

HABSO est une infusion naturelle méticuleusement conçue à partir des célèbres graines de nigelle. Cette plante herbacée, riche en vertus notables, a traversé les siècles en accompagnant des traditions ancestrales. Son champ d'action polyvalent lui confère ainsi la réputation de panacée.

Notre engagement consiste à honorer cet héritage, matérialisé à travers des créations qui mettent en avant les arômes riches et distincts des graines, les harmonisant de manière parfaite avec des notes fruitées et rafraîchissantes.

HABSO is a meticulously crafted natural infusion made from the renowned black seed. This herbaceous plant, rich in notable virtues, has endured through the centuries while accompanying ancient traditions. Its versatile range of benefits has earned it the reputation of a panacea.

Our purpose is to honor this heritage brought to life through creations that display the seeds' rich and distinct flavors, perfectly harmonizing them with fruity and refreshing notes.

HABSO هو مستخلص عشبي طبيعي، تم تحضيره بعناية من بذور الحبة السوداء الغنية بفوائدها المتميزة، والتي رافقت التقاليد التاريخية منذ قرون ما جعل منها علاجا عاما بفضل تعدد مجالات استخدامها.

يكمُن التزامنا في تكريم هذا التراث. سنسعى لتحضير إبداعات تتجلى فيها العطور الغنية والمميزة للبذور بتناغم مثالي يجمعها مع لمسات فاكهية منعشة.

HABSO ST-GERMAIN est parfait pour les moments où vous recherchez une boisson légère, parfumée

et estivale. La douceur de la fleur de sureau crée une base exquise, apportant une touche d'élégance. Le jus de citron vert

frais ajoute une note acidulée, équilibrant parfaitement la douceur florale avec le mélange du HABSO tropicale en top.

HABSO ST-GERMAIN

HABSO TROPICALE

VERRE



Grand verre à pied

GLACE



Ice cubes

MÉTHODE



Build

Ingrédients :

35 ml de Giffard fleur de sureau sans alcool,
10 ml de jus de citron vert,
HABSO tropicale en top

Garnish :

Gypsophiles
et une tranche de citron

Ingredients:

35ml Giffard non-alcoholic elderflower liqueur,
10ml lime juice,
topped with HABSO tropical

Garnish:

Baby's breath
and a lemon slice

المكونات:

35 مل من شراب الخمان دون كحول
(Giffard)
10 مل من عصير الليمون الأخضر
Habso tropical في الأعلى

التزيين:

زهرة جصية وشريحة من الليمون



Le SMOKY SUNRISE offre une véritable symphonie de saveurs, évoquant une douce fumée qui danse en harmonie avec la

délicatesse végétale de l'eau de rose (ou de géranium). L'ajout du shrub fraise apporte une touche fruitée, orchestrant

ainsi une fusion parfaite entre les notes fumées, florales et l'éclat pétillant de l'agrumes d'orange.

SMOKY SUNRISE

HABSO ORANGE

VERRE



Tumbler

GLACE



Ice cubes

MÉTHODE



Build

Ingrédients :

30 ml de fluère smoked agave,
10 ml d'eau de rose
(ou de géranium),
15 ml de shrub fraise,
HABSO orange en top

Garnish :

Écorce d'orange fumée
ou zeste d'orange

Ingredients:

30ml fluère smoked agave,
10ml rosewater
(or geranium water),
15ml strawberry shrub,
topped with HABSO orange

Garnish:

Smoked orange peel
or orange zest

المكونات:

30 مل من fluère smoked agave
10 مل من ماء الزهر أو الجيرانيوم
15 مل من شراب الفراولة
HABSO orange في الأعلى

التزيين:

قشر البرتقال المدخن أو مبيشور البرتقال



HABSO BEAUGRENELLE
vous séduira par ses arômes
d'orgeat délicats qui s'unissent
naturellement aux feuilles de

menthe fraîches, apportant une
vivacité herbacée.
HABSO orange vient parfaire
cette concoction avec une

touche désaltérante, créant
ainsi un mocktail d'une exquise
consensualité.

HABSO BEAUGRENELLE

HABSO ORANGE

VERRE



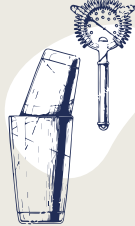
Tumbler

GLACE



Ice cubes

MÉTHODE



Shake & fine strain

Ingrédients :

15 ml de sirop d'orgeat maison,
15 ml de jus de citron vert,
feuilles de menthe fraîches,
HABSO orange en top

Garnish :

Graines de nigelle sur le verre,
quelques feuilles de menthe
dans le verre (ou non),
tête de menthe et gypsophiles

Ingredients:

15ml homemade orgeat syrup,
15ml lime juice,
fresh mint leaves,
topped with HABSO orange

Garnish:

Black seeds on the glass,
a few mint leaves in the glass
(optional), mint sprig
and baby's breath

المكونات:

15 مل من شراب الأورجيت اليدوي الصنع
15 مل من عصير الليمون الأخضر
أوراق النعناع الطازجة
في الأعلى HABSO orange

التزيين:

ذرات الحبة السوداء على أطراف الكأس
القليل من ورق النعناع في الكأس (اختياري)
أوراق نعناع أو زهرة جصية



Le VENDÔME, magnifié par son assemblage d'eau de fleur d'oranger, de sucre et de feuilles de menthe fraîches,

agrémenté du HABSO fraise en top, incarne l'apogée du glamour dans l'univers des mocktails.

VENDÔME

HABSO FRAISE

VERRE



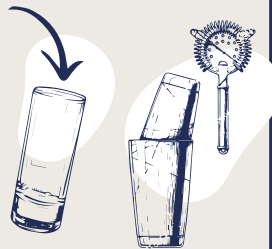
Tumbler

GLACE



Ice cubes

MÉTHODE



Build ou
shake & fine strain

Ingrédients :

15 ml d'eau de fleur d'oranger,
5 ml de sirop de sucre
(ou 1 cuillère à café de sucre),
feuilles de menthe fraîches,
HABSO fraise en top

Garnish :

Tête de menthe,
Une tranche de citron
ou une fraise

Ingredients:

15ml orange blossom water,
5ml sugar syrup
(or 1 teaspoon of sugar),
fresh mint leaves,
HABSO strawberry on top

Garnish:

Mint sprig,
Lemon slice or a strawberry

المكونات:

15 مل من ماء زهرة البرتقال
5 مل من شراب السكر أو ملعقة صغيرة
من السكر
أوراق النعناع الطازجة
HABSO strawberry في الأعلى

التزيين:

أوراق النعناع
شريحة من الليمون أو قطع الفراولة



Le SPICY MONTMARTRE vous étonnera par sa composition faussement sereine d'eau de rose et de feuilles de basilic fraîches,

accentuée par une pointe de piment de Cayenne (ou de Tabasco) qui offre finalement une saveur très percutante, le tout

aéré par le HABSO tropicale en top. Assurément, ce mocktail est le plus mémorable de notre sélection.

SPICY MONTMARTRE

HABSO TROPICALE

VERRE



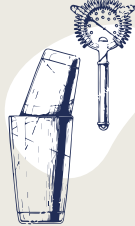
Tumbler

GLACE



Ice cubes

MÉTHODE



Shake & fine strain

Ingrédients :

15 ml d'eau de rose,
5 ml de jus de citron vert,
feuilles de basilic fraîches,
un piment de Cayenne
ou quelques gouttes de Tabasco,
HABSO tropicale en top

Garnish :

Demi-fruit de la passion
sur feuilles de basilic,
rim de poudre de piment

Ingredients:

15ml rosewater,
5ml lime juice,
Fresh basil leaves,
1 Cayenne pepper
or a pinch of Tabasco,
HABSO tropical on top

Garnish:

Half a passion fruit
on basil leaves,
rimmed with chili powder

المكونات:

15 مل من ماء الزهر
5 مل من عصير الليمون الأخضر
أوراق الريحان الطازجة
قليلة كاينين أو قطرات من التاباسكو
HABSO tropical في الأعلى

التزيين:

نصف حبة فاكهة الماراكوبا عليها أوراق
الريحان
مسحوق الفلفل الحار على الحافة



DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION



ORANGE | ORANGE | برتقال

Énergisante avec des notes sucrées et légèrement acidulées.

Energizing with sweet and slightly tangy notes.

منشطة مع لمسات حلوة وحمضية طفيفة.

TROPICALE | TROPICAL | استوائية

Régénérante et exotique avec des nuances tropicales mûres.

Regenerating and exotic with ripe tropical nuances.

مجددة و غنية بطابع استوائي ناضج.

FRAISE | STRAWBERRY | فراولة

Raîchissante, suave et fruitée pour une explosion gustative.

Refreshing, smooth, and fruity for an explosion of flavors.

منعشة، ناعمة وفاكهية لتجربة ذوقية متفجرة.

UN PROCÉDÉ
DE FABRICATION
MINUTIEUSEMENT
ÉLABORÉ

COMPOSÉ À 93,2% D'INFUSION DE GRAINES DE NIGELLE

Composed of 93.2% black seed infusion

مكون بنسبة 93,2% من مستخلص بذور الحبة السوداء

FABRICATION À BASE D'INGRÉDIENTS NATURELS

Made from natural ingredients

مصنوع من مكونات طبيعية

RECETTE 30% MOINS SUCRÉE QU'UN SODA TRADITIONNEL

Recipe 30% less sweet than a traditional soda

نسبة سكر أقل من 30% من الصودا العادية

SANS ALCOOL

Alcohol-free

بدون كحول

PRODUIT EN FRANCE

Made in France

صنع في فرنسا



NIGELLE
COMINHO PRETO
μελανθίου
ニゲル
黑种草

BLACK
SEED
الحبة السوداء

HABSO

ÇÖREK OTU
AJONJOLÍ NEGRO
काले बीज
ꠘꠤꠘꠤ
SCHWARZKÜMMEL
CUMINO NERO



DISTRIBUTION :
habso-drinks.com

CONTACT :
info@habso-drinks.com