



Demitri's Michelada

• A NEW TWIST ON A TASTY MEXICAN TRADITION •



SPICY REFRESHMENT FROM SOUTH OF THE BORDER

The Michelada combines the refreshing taste of a cold Mexican beer with the spicy flavors of Mexico. Start with this simple recipe but feel free to experiment until you discover your own perfect Michelada!

DIRECTIONS:

- 1 Salt the rim of a sturdy goblet or pint glass with Demitri's RimShot Spiced Salt (or Kosher salt) and fill with ice
- 2 2 tsp or so of your favorite Demitri's Bloody Mary Seasoning
- 3 2 ounces of Clamato® or tomato juice
- 4 Juice of ¼ to ½ of a lime
- 5 Top it all off with your favorite cold Mexican or pilsner-style beer

WWW.DEMITRIS.COM | 1 800 MARY MIX

Clamato is a registered trademark of Mott's Inc.



La Michelada Demitri's

• UN NUEVO ESTILO PARA UNA SABORABLE TRADICIÓN MEXICANA •



UN TRAGO REFRESCANTE DESDE EL SUR DE LA FRONTERA

La Michelada combina el sabor refrescante de la cerveza Mexicana con los sabores picantes de Mexico. Simplemente empiece con esta receta, o experimente a su gusto para una Michelada perfecta!

DIRECCIONES:

- 1 Agrega sal alrededor del borde de un vaso con la sal Demitri's RimShot (o sal de mesa) y llene el vaso de hielo
- 2 Dos cucharaditas de su sabor favorito Demitri's Bloody Mary Seasoning
- 3 Dos onzas de Clamato®, o jugo de tomate
- 4 ¼ o ½ limón
- 5 Llene el resto del vaso con su cerveza Mexicana más favorita, o cualquier cerveza rubia (clara)

WWW.DEMITRIS.COM | 1 800 MARY MIX

Clamato es una marca registrada de Mott's Inc.