

SIROP CRANBERRY

Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de cranberry.

- Dense, coloré et parfumé.
- Goût acidulé de ce petit fruit rouge, proche de l'airelle, originaire du Canada.

- ✓ Sans conservateurs
- ✓ Sans lactose
- ✓ Sans gluten
- ✓ Vegan
- ✓ DLUO de 3 ans

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Allongés avec de l'eau (1+8).
En cocktails, mocktails, limonade, fizzy, smoothie ...



100 % pur sucre (saccharose)



Sucre de betterave obtenu à partir de betteraves sucrières françaises (Nord). En plus de sa capacité sucrante la betterave délivre un sucre naturellement blanc.

Vésuve

3 cl Sirop Cranberry
2 cl Jus de citron
10 cl Eau pétillante

Méthode : Mélanger le sirop et le jus puis allonger d'eau pétillante.

Parrot jungle

1,5 cl Sirop Cranberry
0,5 cl Concentré Bitter
1,5 cl Jus de pampleousse frais
6 cl Thé vert froid (Thé Dilmah recommandé)

Méthode : Verser le Concentré Bitter dans un verre haut rempli de glaçons. Dans un shaker verser tous les ingrédients et agiter vigoureusement. Verser dans une mason jar et garnir d'une rondelle de citron.



1 L : 3 18029 350088 7