

SIROP FLEUR DE SUREAU

Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de fleur de sureau et de jus concentré de citron.

- Couleur ambrée.
- Nez très parfumé. Notes de citron et de litchi.
- Saveur délicate et rafraichissante. Notes florales et acidulées.

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

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Allongés avec de l'eau (1+8).
En cocktails ou pour aromatiser bières et limonades.



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.

Limnade à la Fleur de Sureau

2 cl Sirop Fleur de Sureau
2 cl Jus de citron
16 cl Eau pétillante

Méthode : A réaliser directement au verre. Garnir de feuilles de menthe fraîche et d'une rondelle de citron.

Délice d'Agrumes

3 cl Sirop Fleur de Sureau
6 cl Jus de pamplemousse rose
1 cl Jus de citron vert
7 cl Eau pétillante

Méthode : Verser les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Garnir d'une rondelle de citron.



1 L : 3 18029 003006 6