

# SIROP AGAVE

## Sirop obtenu par concentration du jus issu du cœur de l'agave.

- Un pouvoir sucrant 2 fois supérieur au sucre de canne, il s'utilise de ce fait en plus petites quantités.
- Un Index glycémique bas.
- Des notes aromatiques douces, légèrement miellées.
- Une belle couleur miel et une consistance épaisse avec une parfaite dissolution dans les boissons aussi bien chaudes que froides.

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

## SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

En cocktail avec ou sans alcool.



### Fresh

2 cl Sirop Agave  
1 cl Sirop Grenadine  
12 cl Jus de mangue  
6 cl Eau pétillante

*Méthode :* Verser les sirops et le jus dans un verre à cocktail avec des glaçons. Compléter d'eau pétillante. Mélanger et servir frais.

### Virgin Paloma

3 cl Sirop Agave  
4 cl Jus de citron  
3 cl Jus de raisin  
Pincée de sel de mer

*Méthode:* Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Verser dans un verre collins et compléter de soda.

## 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.



70 cl : 3 18029 003003 5