

SIROP D'ÉREABLE DEGUSTATION :

A utiliser :

- Avec des crêpes ou des pancakes
- Sur les glaces ou les fruits
- Dans les yogourts naturels
- Mélangé avec des céréales
- Pour des sauces aigres-douces
- Dans des boissons, thés, soda...
- Pour préparer du gingembre confit

Sirop d'érable ambré, goût riche :

Ce sirop d'érable au goût pur et riche se distingue par sa magnifique couleur ambrée. Il est idéal pour les vinaigrettes et les nappages de plats et de desserts.

Sirop d'érable foncé, goût robuste

Ce sirop d'érable à la saveur d'érable plus prononcée et caramélisée se prête bien à la cuisson, à la pâtisserie et à la confection de sauces.