

DRINKS.

Sirop de Sureau 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701246
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Région d'Appenzell
Embouteilleur	Goba AG
Marque	Goba
Type	Sirop
L'usage	mélangé à de l'eau ou à une tisane, également pour raffiner les desserts
Dégustation	avec une saveur de sureau.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	à partir de sucre, 40% de jus de sureau, de glucose, d'acide citrique et d'arôme naturel
Ingrédients	Voir photo



Description

La société Goba de la région d'Appenzell se concentre sur l'eau jaillissant de la source minérale Gontnerbad, qui crée la base idéale pour les limonades, les liqueurs et autres boissons. Dans l'usine nouvellement ouverte en 2014, les herbes, les baies, les racines et les fleurs jouent le rôle principal aux côtés de l'eau. La plupart d'entre elles viennent directement de la ferme biologique de la famille Abderhalden. Ce sirop provient du paisible village de Bühler, au sud de Saint-Gall. Il se compose de 40% de jus de sureau, ainsi que de sucre, d'acide citrique et d'arômes. Dilué avec de l'eau ou dans une tisane, il a le même goût que la crème glacée à la vanille, le pudding ou le pudding à la semoule.

