

Epicierie de Provence propose une gamme étendue de **sirops** à découvrir le plus simplement avec de l'eau fraîche mais aussi dans du thé, du café ou du lait. Ils s'utilisent également en cuisine pour déglacer et caraméliser viandes et légumes braisés, pour les marinades ou napper certains desserts : salades de fruits, coupes glacées, crêpes... Certains sont dédiés à la préparation de cocktails célèbres comme le Ti'Punch ou le Mojito. Des sirops de toutes les couleurs, pour tous les goûts et toutes les envies : aux parfums de fleurs, aux fruits, aux épices et aromates, spécial cocktails et apéritifs, mais aussi pour voyager ou être zen. Plus insolites, les sirops au caramel ou à la châtaigne rentrent dans la catégorie des "Inclassables". Enfin, les sirops parfum chocolat accompagnent toutes les idées gourmandes. *PVC : de 5,95 € à 6,20 € la bouteille 25 cl.* www.epicerie-de-provence.com



Des sirops variés
ÉPICERIE

