

- Saveur florale douce et raffinée
- Jusqu'à 20 boissons
- Sans colorants et bio

## **BACANHA**

### **Bacanha**



### **Un sirop de violette pour boissons maison raffinées**

Le sirop de violette Bacanha est un concentré floral délicat qui apporte une touche élégante à vos boissons maison. Son parfum subtil et sa saveur douce évoquent immédiatement la finesse de cette fleur emblématique. Idéal pour varier les plaisirs, il transforme facilement vos recettes du quotidien. Un incontournable pour des boissons originales et gourmandes.

#### **Les avantages du sirop de violette Bacanha**

- Saveur douce et florale
- Parfum délicat et élégant
- Idéal pour limonades, thés glacés et cocktails
- Sans colorants ajoutés
- Bouteille en verre recyclable de 400 ml
- Permet de réaliser environ 20 boissons
- Facile à utiliser et à doser
- Adapté à de nombreuses recettes maison

#### **Une touche florale pour des recettes créatives**

Le sirop de violette s'utilise facilement pour créer des boissons fraîches et parfumées. Il suffit de le diluer avec de l'eau, en respectant un dosage d'un volume de sirop pour huit volumes d'eau, pour obtenir une boisson équilibrée.

Il s'intègre parfaitement dans une limonade maison, un thé glacé ou un cocktail. Son goût floral apporte une note originale et raffinée, idéale pour surprendre vos invités. Il peut aussi être utilisé pour parfumer certaines préparations culinaires comme des desserts ou des assaisonnements légers.

Sa concentration permet de réaliser de nombreuses boissons avec une seule bouteille, tout en conservant une intensité aromatique constante.

## Informations produit

### Ingrédients :

Sucre (60%), eau, arôme de violette avec autres arômes naturels, acidifiant : acide citrique

### Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :

- Énergie : 304 kcal / 1298 kJ
- Matières grasses : 0 g
- dont acides gras saturés : 0 g
- Glucides : 76,5 g
- dont sucres : 76,5 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0 g

### Conservation :

À conserver à température ambiante. Après ouverture, à consommer dans les 60 jours.

### Conseils d'utilisation :

Sirop à diluer. Compter 1 volume de sirop pour 8 volumes d'eau.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	400 ml
------------	--------

Référence : 0309490458

Produit de la même gamme	
0309461180	Sirop caramel brut bio 400ml
0309461182	Sirop gingembre brut bio 400ml
0309461184	Sirop grenadine brut bio 400ml
0309461186	Sirop menthe brut bio 400ml
0309461188	Sirop fruit de la passion brut bio 400ml
0309461190	Sirop pêche blanche brut bio 400ml
0309461192	Sirop fleur de sureau brut bio 400ml
0309461194	Sirop yuzu brut bio 400ml
0309464701	Sirop noisette brut bio 400ml
0309464713	Sirop vanille brut bio 400ml
0309464715	Sirop speculoos brut 400ml
0309483473	Sirop concombre brut bio 400ml
0309483475	Sirop melon brut bio 400ml
0309490456	Sirop basilic brut bio 400ml
0309490458	Sirop violette brut bio 400ml