



## SIROP DE LIME

Du vrai jus de lime, du sucre et de l'eau de source du Québec. C'est tout.

### LES UTILISATIONS

---

Bière : rehausse les bières blondes, blanches et noires

Vin : délicieux en sangria blanche et rouge ou pour pimper un vin blanc

Mousseux : ajoute acidité et rondeur à tout mousseux ou champagne

Sans alcool : idéal en limonade ou pour relever votre cola, votre thé glacé, votre café froid et votre kombucha

En cuisine : en vinaigrette et en marinade pour la viande, dans un tartare, une guacamole ou un Bloody Ceasar, sur de la crème glacée, du yogourt et du chocolat

En cocktail : Mojito, Gimlet, Rhum & Coke, Daiquiri, Gin & Tonic, Margarita

### LA PROPORTION MAGIQUE

---

1 oz de votre alcool « pref »  
0,5 oz de sirop de lime  
+ de l'eau pétillante ou du cola

### LES INGRÉDIENTS

---

Sucre, Jus de lime, Eau, Acide citrique (acidulant).  
Produit et embouteillé à Québec. Ce sirop a été pasteurisé. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.