SIROP DE GINGEMBRE

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

LES UTILISATIONS

Bière : rehausse les bières blanches et rousses

Vin : délicieux pour pimper une sangria rouge

Sans alcool : idéal en limonade ou pour relever votre thé glacé, votre cola, votre ponce d'eau chaude et votre kombucha

En cuisine : en vinaigrette, dans le gruau ou les céréales et sur les fruits, le chocolat, les biscuits, le yogourt, la crème glacée ou un gâteau au fromage

En cocktail : Moscow Mule, Dark N Stormy, Rhum & Coke, Ponce, Grog

LA PROPORTION MAGIQUE

1 oz de votre alcool « pref »
0,5 oz de sirop de gingembre
+ de l'eau pétillante

LES INGRÉDIENTS

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