

**Découvrez et faites découvrir  
la boisson innovante !**

**Avec de l'eau fraîche !**

Les sirops ont le grand avantage de vous permettre de sucrer votre boisson à votre convenance. Le dosage conseillé est de 1 volume de sirop pour 5 à 7 volumes d'eau.

**Avec du vin !**

Les parfums 100% naturels de ces sirops leur permettent de s'associer de façon merveilleuse à toutes sortes de vins dont les arômes sont eux aussi naturels.

Essayez :

- L'Estragon
- Le Basilic
- Le Thym Citron

avec du vin blanc ou du vin rosé

Le dosage est très personnel mais partez sur une base de 1 volume de sirop pour 9 à 11 volumes de vin.

**Avec de l'eau pétillante !**

Faites de belles expériences en passant de l'eau plate à l'eau gazeuse : vous aurez la sensation que les parfums sont directement transportés par les bulles en vous apportant des sensations nouvelles !!!

**Avec du Champagne !**

Trois parfums sont particulièrement conseillés pour ce mélange enivrant :

- Thym citron
- Basilic
- Estragon

**En cuisine ...**

En sucré comme en salé, ces sirops s'adapteront à votre cuisine ! Retrouvez des recettes de grands chefs sur

[www.eloide.com](http://www.eloide.com)

A vous d'inventer la cuisine qui va avec !

**Avec de l'eau chaude !**

C'est l'infusion instantanée par excellence ! Plus d'eau à faire bouillir, plus de sachet à essorer !... mais des parfums simples et naturels qui vous rappelleront des souvenirs ! Sucrez à votre convenance en mettant plus ou moins de sirop.