

100% naturel

## 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 7 à 9 volumes d'eau.

### 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**

Essayez aussi le **Crémant d'Alsace** au sirop de **menthe fraîche** !

Ou avec des alcools forts comme la **Vodka bien glacée** avec de l'**Estragon**

### Avec du vin !

Les parfums 100% naturels de ces sirops leurs 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** mais aussi le **vin rouge** avec la **Sarriette**.

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

### 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)

Pensez à laisser vos idées de recettes sur la page contact.

### 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.