

Les utilisations !

Utilisations communes à tous les parfums :

- En mélange avec de l'eau fraîche, plate ou gazeuse **pour se désaltérer.**
- En mélange avec de l'eau chaude comme **infusion instantanée.**
- Pur, en **assaisonnement** sur une salade verte avec de l'huile d'olive et du sel
- Pour parfumer et sucrer vos **yaourts et fromages blancs**
- Pour réaliser de merveilleux **milkshakes !**
- **En cuisine** dans les recettes sucrées ou salées que vous trouverez sur www.eloide.com

Sirop de Sarriette

- En mélange avec une bière brune ou blonde
- En mélange avec un vin rouge bien tannique pour un apéritif
- Pur sur un fromage de chèvre

Sirop de Marjolaine

- En mélange avec un vin blanc ou un vin rosé pour votre apéritif
- Particulièrement apprécié en assaisonnement ou en infusion instantanée

Sirop d'Estragon

- En mélange avec du champagne
- En mélange avec un vin blanc ou un vin rosé pour votre apéritif

Sirop de Basilic

- En mélange avec un vin blanc ou un vin rosé pour votre apéritif
- Délicieux sur une salade de fraises

Sirop de Thym citron

- En mélange avec un vin blanc ou un vin rosé pour votre apéritif
- Délicieux sur une salade de fruits
- A boire très frais en mélange avec une eau gazeuse !

Sirop de Menthe

- En mélange avec un crémant d'Alsace pour votre apéritif
- Délicieux sur une salade de fraises
- Très rafraichissant avec de l'eau fraîche !