



boisson aux fleurs de sureau PAJO

Ingrédients

Extrait de fleurs de sureau 3 %, sirop d'agave 7 %, jus de citron 5 %, eau 85 %

Caractéristiques

La boisson aux fleurs de sureau Pajottenlander a une couleur jaune clair. Le goût est typiquement celui des fleurs de sureau, agréablement doux, avec un arôme divin.

Propriétés

Les ombelles blanches sont cueillies soigneusement. Le bon moment pour la récolte dépend de l'heure de la journée et des conditions atmosphériques. Ainsi, on garde le maximum de substances aromatiques et d'huiles essentielles.

Tout de suite après la récolte, les fleurs sont macérées pendant toute une journée dans de l'eau de source pure. Ensuite on procède au filtrage et à la mise en bouteilles.

Les fleurs de sureau stimulent le système immunitaire.

Servie fraîche, la boisson aux fleurs de sureau Pajottenlander est délicieuse et rafraîchissante pendant l'été.

Faire du sirop de fleurs de sureau n'est pas difficile du tout. Consultez la rubrique recettes.

Conseils de présentation

- Servir frais avec quelques rondelles de citron, des feuilles de menthe ou de citronnelle
- Mélanger avec un vin blanc sec dans les proportions 1 : 1 et servir comme apéritif
- Pour les enfants qui aiment bien les boissons pétillantes: $\frac{3}{4}$ de boisson aux fleurs de sureau et $\frac{1}{4}$ d'eau pétillante
- En boisson chaude, la boisson aux fleurs de sureau Pajottenlander est un vrai remontant! Chauffer la boisson à 70° C, éventuellement avec des morceaux de gingembre frais, des clous de girofle ou encore, de la cardamome.



Valeur nutritive par 100 ml

Energie	133 kJ / 31 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	7,2 g
- dont sucres (naturellement présents)	7,2 g
Protéines	<0,5 g
Sel (naturellement présent)	< 0,01 g

Prix de vente recommandé à partir du 1 janvier 2018

Boisson aux fleurs de sureau Pajo 1 L € 2,65