**Distillerie Blachere**
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com




# PAC CITRON ®

The Ultimate Lemon Syrup! The birth of PAC Lemon Syrup dates back to the early 1960s, when, following scorching summers, the manager of the distillery decided

Poids Net : 1000g

## LE SIROP DE CITRON ULTIME !

La naissance de PAC Citron remonte au début des années 60, où à la suite d'étés torrides, le responsable de la distillerie, décide de créer une nouvelle boisson à même de désaltérer les habitants de notre Provence.

Aussi, au cours des 2 années qui suivent, il pose les bases d'une boisson au citron (qui serait jaune mais ne tournerait pas la tête).
A force d'essais, de sélections rigoureuses, PAC Citron voit le jour en 1962.
Ni trop sucré, ni trop acide, le succès est fulgurant.
La reconnaissance est là, PAC Citron est devenu une boisson emblématique de la Provence. Près de 60 ans plus tard, PAC Citron est toujours fabriqué dans le VAUCLUSE par la SARL A. BLACHERE.

### INGREDIENTS

Sugar, water, lemon juice, natural flavor, vegetable aromatic extracts, acidifier: citric acid.

### NUTRITIONAL VALUES

Energy and nutritional values for 100 ml of undiluted syrup:

- Kcal: 274 / kj: 1163

- Proteins: 0.1 g
- Carbohydrates: 68 g of which sugar: 68 g
- Lipids: <0.1 g

**APPLICATION**

To consume simply in drinks, with still or sparkling fresh water in cocktails, beer, iced teas…

It is also delicious as a garnish for desserts such as ice cream, pancakes, cakes and yogurts.

Or in cooking, our syrup can be integrated into sauces or marinades for a sweet-salty contrast.

**DID YOU KNOW?**

The birth of PAC Citron dates back to the early 60s, when, following torrid summers, the head of the distillery decided to create a new drink even to quench the thirst of the inhabitants of our Provence.

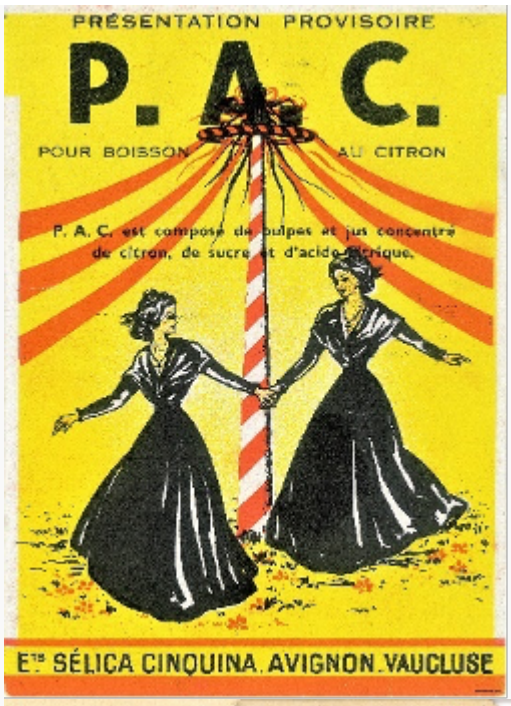
Also, over the next 2 years, he laid the foundations for a lemon drink (which would be yellow but would not turn heads).

Through testing and rigorous selection, PAC Citron was born in 1963.
Neither too sweet nor too acidic, the success is dazzling.




PAC
citron
16 MAI 1962
P. A. C. est composé de pulpes et jus concentré de citron, de sucre
Fabricant, 40, Route de Lyon, AVIGNON
TÉLÉPHONE 81-02-60


PAC
40, route de Lyon
AVIGNON
Tél. 90 82 04 26
BOISSON AU
CITRON
Contrôle :
A conserver et consommer FRAIS
SANS COLORANT
10 cl
MARQUE ET
MODELE DEPOSES


PRÉSENTATION PROVISOIRE
P. A. C.
POUR BOISSON AU CITRON
P. A. C. est composé de pulpes et jus concentré de citron, de sucre et d'acide citrique.
Ets SÉLICA CINQUINA. AVIGNON. VAUCLUSE


P.A.C
BOISSON AU
citron
A conserver et consommer FRAIS
Date de Fabrication
9 8 71
40, route de Lyon - AVIGNON
TÉLÉPHONE 81-02-80


Oh... avoir soif
et boire un...
P.A.C
citron
GARANTI SANS COLORANT

TodayPAC Citron has become a legendary drink inProvence and is one of the best-known brands in our region.

PAC isstill manufactured in VAUCLUSE by the A. BLACHERE Distillery.

It is said in Provence that: « people who have never tasted PAC Citron are not true Provençaux»!

Uh… but by the way, where does the name PAC come from?