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

SIROP CHATAIGNE

Sirop PUR SUCRE : CHATAIGNE
Poids Net : 700g

Sirop PUR SUCRE : CHATAIGNE

Ingrédients : Sirop de sucre, arôme, arôme naturel de châtaigne avec d'autres arômes naturels, caramel E150a et E150b.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100 ml de sirop non dilué
kcal : 354 / **kj** : 1506
Protéines : 0,1 g
Glucides : 88 g dont sucre 88 g
Lipides : <0,1 g
Allergènes & OGM : non concerné

INGRÉDIENTS

Sirop de sucre, arôme, arôme naturel de châtaigne avec d'autres arômes naturels, caramel E150a et E150b.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100 ml de sirop non dilué :

- kcal : 354 / kj : 1506
- Protéines : 0,1 g
- Glucides : 88 g dont sucre 88 g

- Lipides : <0,1 g
- Allergènes & OGM : non concerné

Au barbecue : ajoutez le sirop de votre choix deux minutes avant de retirer la viande, cela va caraméliser l’extérieur.

- Dans la salade de chèvre chaud au miel en remplaçant le miel par du sirop Châtaigne.
- En vinaigrette : mélangez 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, une petite cuillère de sirop et de l'huile d'olive.
- En nappage, sur vos pâtisseries notamment sur des crêpes à la place du sirop d’érable.

-->