



## 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.

-->