Produktový list



Sirup Jablková štrúdľa 1l Herbert

Kód produktu:	**055032238**
EAN kód:	**8588007813615**
Krajina pôvodu:	**Slovensko**
Množstvo v kartóne:	**12 ks**

Základné informácie

Tekutá štrúdľa? Presne tak! Kombináciou dvoch odrôd lokálnych jabĺk, prémiových sušených hrozienok, malín, vanilkových strukov, škorice a voňavých klinčekov sme vytvorili jablkovú štrúdľu v tekutej podobe! V zime ideálna pre základ na varené vínko, alko grogy, detské punče a limonády. Pre tých, ktorí sa radi hrajú doma v kuchyni, či pre profesionálov, odporúčame použiť pri tvorbe kulinárskych dobrôt.

KDE VŠADE MÔŽETE HERBERT SIRUP VYUŽIŤ ?
Alko a nealko studené nápoje
Alko a nealko teplé nápoje
Varenie a príprava jedál
SKLADOVANIE
Skladujte pri teplote od 5°C do 20°C a po otvorení spotrebujte do 30 dní.

Príprava:

LIMONÁD
Litrový džbán naplníme ľadom, nalejeme sirup, pridáme ovocie a byliny, zalejeme vodou alebo sódou a dôkladne premiešame. Dozdobíme vetvičkami byliniek, plátkami ovocia, prípadne citrusovými kôrami alebo sušeným ovocím.

ALKOLÁDY
Pohár naplníme ľadom, pridáme sirup a alkohol. Druh alkoholu vyberáme v závislosti od príchuti sirupov. Následne zalejeme vodou/sódou a dochutíme, vyladíme a dozdobíme. Pri alkonádach odporúčame pridať citrusovú šťavu, dokáže zjemniť pridaný alkohol čím dosiahneme dokonale vyváženú chuť.

Horúce nápoje

Príprava všetkých receptov je veľmi jednoduchá a rýchla. Stačí vám chuť tvoriť a najmä si to celé vypiť! Taktiež neváhajte siahnuť po čerstvých bylinkách, plátkoch čerstvého či sušeného ovocia a nápoj si tak doladiť podľa vašich možností a chuti. Stačí, keď všetky ingrediencie vložíme do pohára, zalejeme horúcou vodou, premiešame, dozdobíme a dobrota je na svete!

POMER RIEDENIA

Všetky recepty miešame v rovnakom pomere 1:10 ako pri studených limonádach. Vodu do horúcich nápojov odporúčame ohrievať maximálne na 80°C, aby ste sa nespálili.

Zloženie

ZLOŽENIE

trstinový cukor, voda, jablká, hrozienka, škorica, maliny, vanilka, kyselina citrónová, ibištek, klinček