

NOUVEAUX



Les recettes saisonnières Moulin de Valdonne

SIROTEZ L'HIVER

Qu'il s'agisse de l'incontournable grenadine, de la menthe ou bien encore du citron, c'est vrai que spontanément, le sirop nous évoque les beaux jours, mais cela serait fort dommage de réserver ce plaisir à la seule saison estivale. Il existe en la matière un choix presque infini de saveurs, dont certaines particulièrement réconfortantes se révèlent au contraire encore plus agréable lorsque la météo se fait un peu plus frisquette. À bien y réfléchir, le sirop en hiver, c'est même LA boisson idéale. Consommé frais, il remplace bien volontiers sodas et boissons alcoolisées, mais s'avère tout aussi approprié lorsqu'il s'agit de donner du caractère à une boisson chaude. **Sur une table de réveillon aussi, il a toutes ses raisons d'être puisqu'il convient aussi bien à ceux qui veulent profiter des fêtes avec un verre à la main (les apprentis mixologues savent combien les sirops peuvent twister un cocktail ou servir de base à un kir traditionnel) qu'à tous les autres convives. Pour ceux qui ne consomment pas de boissons alcoolisées, un sirop est quand même bien plus festif qu'un simple verre d'eau, chacun en conviendra.**

C'est justement pour nous encourager à désaisonnaliser notre consommation de sirop que Moulin de Valdonne, le leader en GMS en matière de sirops authentiques, dévoile deux nouvelles créations à siroter jusqu'au retour des beaux jours. Évidemment, on peut s'en délecter traditionnellement dans des boissons froides mais leurs saveurs ont été élaborées pour pouvoir aussi sublimer des boissons chaudes et laisser ainsi libre cours à notre imagination. Bien entendu, et comme chacune des créations de la marque, il s'agit de recettes garanties 100% arômes naturels, un point fort qu'il est toujours bon de rappeler. Poire & Anis d'un côté, Mandarine & Gingembre de l'autre, on ne saurait dire vers quelle recette saisonnière va notre préférence mais bon, on a tout le temps de trancher puisque derrière Noël, on s'en délectera encore pour le Dry January !



SIROTEZ L'HIVER

Mandarine Gingembre

Lorsque l'un des fruits stars de la saison automne / hiver rencontre l'épice incontournable des thés de fin d'année, cela donne naissance à un sirop qui s'impose directement parmi les plus délicieux qu'on a jamais eu l'occasion de siroter. Il est tout en équilibre et au fil des gorgées, on en perçoit tantôt la douceur fruitée et d'autre fois le côté plus piquant ne manquant pas de caractère. Les deux fusionnent comme une évidence et nous donnent envie de l'essayer dans bien des situations. S'il se révèle déjà délicieux avec simplement de l'eau ou dans un cocktail, imaginez un instant ce que ce sirop, garanti 100% arômes naturels, peut donner si l'on s'en sert pour pimper une boisson chaude comme un savoureux chai latte.

NOUVEAU

Sirop Mandarine Gingembre
Moulin de Valdonne
Bouteille 70cl, 3€70*



Poire Anis

Attention, on préfère vous prévenir : il est tout bonnement impossible de résister à cette nouveauté particulièrement plaisante et qui s'associe notamment à merveille avec des boissons chaudes. Poire & Anis, en voici deux qui étaient faits pour se rencontrer, leurs saveurs s'harmonisant comme une évidence dans ce sirop garanti 100% arômes naturels. C'est à la fois résolument gourmand et réconfortant, mais aussi original et élégant, à même de convaincre les gourmets les plus exigeants. Bien sûr, on le sirotera spontanément dans une boisson mais il se révèle si inspirant qu'on a même d'autres projets pour lui et pas des moins ambitieux en plus ! Que ce soit autour d'un pot entre collègue le jeudi soir, pour accompagner le déjeuner dominical en famille ou encore autour d'un mocktail partagé avec sa moitié... il autorise tous les possibles.

NOUVEAU

Sirop Poire Anis
Moulin de Valdonne
Bouteille 70cl, 3€70*



Mais aussi...

Pour ceux qui recherchent des saveurs originales et rafraîchissantes pour prolonger les plaisirs de l'été, on mise sur les recettes lancées il y a quelques semaines par Moulin de Valdonne. **Abricot Romarin d'un côté, Framboise Rhubarbe de l'autre, on se laisse volontiers charmer par ces sirops garantis 100% arômes naturels, promesse d'une pause fruitée et raffinée.**

NOUVEAU

Sirop Abricot Romarin
Moulin de Valdonne
Bouteille 70cl, 3€70*

NOUVEAU

Sirop Framboise Rhubarbe
Moulin de Valdonne
Bouteille 70cl, 3€70*

LES PRODUITS MOULIN DE VALDONNE SONT DISPONIBLES EN GMS

BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com

*Le distributeur reste maître de ses prix.