



Syrop EKO Pigwowiec

Do deserów



Aromatyczne, soczyste owoce
pigwowca japońskiego - "polskiej cytryny",
z najczystszych, ekologicznych upraw
do Twoich napojów i deserów.

www.ETERNO.pl



Eko Syrop z pigwowca

Eko syrop z pigwowca to produkt, który powstaje według tradycyjnych i unikalnych receptur towarzyszących rodzinie od pokoleń. Jest naturalny, nie zawiera sztucznych konserwantów, barwników, dodatków smakowych.

Specjalnie do tego syropu znaleźliśmy owoce zdrowe, ekologiczne, z czystych rejonów Polski, takie jak rosły u naszej Babci w ogrodzie. Dzięki temu mogliśmy odtworzyć smak i recepturę syropu jaki gościł u nas w domu, gdy byliśmy dziećmi. Prosty skład syropu, połączenie eko pigwowca z bio cukrem trzcinowym gwarantuje niezapomniane doznania smakowe.



Eterno- Smak Rodzinnej Pasji



DO CZEGO MOŻNA WYKORZYSTAĆ SYROP?

Eko syrop z pigwowca można stosować przez cały rok. Można go dodawać zimą do herbaty, a latem przyrządzać orzeźwiające lemoniady. Nadaje też charakterystyczny, słodko-kwaśny posmak różnym deserom. Można wykorzystać go do przyrządzania oryginalnych sosów, dodawać do sałatek. Panowie chętnie przygotowują domowe nalewki wykorzystując eko syrop z pigwowca jako bazę smakową.



Eterno- Smak Rodzinnej Pasji



INFORMACJE O PRODUKCIE

Składniki: cukier trzcinowy, pigwowiec min. 48%.

Zawartość netto: 200ml

Zastosowanie: do herbaty, lemoniady, drinków oraz jako dodatek do potraw i deserów

Certyfikat zgodności:



PL-EKO-05-005106/P/16/1

Eterno- Smak Rodzinnej Pasji

