

ENCYCLOPÉDIE DU SIROP

Le Sirupier de Berne
Entreprise familiale depuis 1980



**Pour la région entre Genève et Bienne,
le Sirupier de Berne est à la recherche
d'un partenaire de distribution !**

**En cas d'intérêt ou pour plus
d'informations :**

info@sirupier.ch ou 031 352 99 78

**Les sirops les plus exquis
pour tous et depuis longtemps déjà**

Les pionniers du sirop

C'est par une passion que débuta en 1980 la longue histoire du succès du Sirupier de Berne, celle de Mathias Wirth senior, forestier et jardinier de métier, qui passait son temps libre à cueillir des herbes aromatiques. Avec ce que la nature lui offrait, il créait des compositions de sirop harmonieuses. Dans un premier temps, c'est surtout sur le marché de la Münstergasse à Berne que Wirth senior vendait sa petite gamme de produits mais rapidement, ses sirops ont commencé à être connus dans les bars et les bistrotts de Berne.

Depuis 2002, son fils, Mathias Wirth junior, travaille également dans l'entreprise familiale dont il est maintenant le directeur artistique. Il combine les ingrédients les plus incroyables pour obtenir des mélanges de goûts imprévisibles. Il endosse également la responsabilité de l'entreprise. C'est maintenant en visiteur que son père se rend à la siroperie et on peut aussi le rencontrer parfois au marché de la Münstergasse.



Mathias Wirth senior et junior (1992)

À propos de nous

Les siropiers bernois

La prospérité de notre entreprise dans le domaine du sirop dure depuis plus de 40 ans. Notre large gamme de produits, notre originalité et surtout notre qualité sont connues au-delà des limites de la région. Nous vendons maintenant notre sirop dans toute la Suisse et même à l'étranger.

Avec une croissance faible mais constante, l'ancienne entreprise individuelle s'est transformée en une petite usine de production avec une équipe bien coordonnée. Notre siroperie se trouve toujours dans le quartier Breitenrain de Berne et notre production a gardé son caractère artisanal.



Ali, Abdel, Mathias, Zoë, Atanasio, Arshavir, Michael (de g. à dr.)

La fabrique

Fait main et par nous-mêmes

Avec beaucoup de passion et d'intuition, nous mélangeons les ingrédients en suivant des recettes élaborées et affinées au fil des ans. Dans nos marmites, nous remuons toujours le sirop à la main et pour le remplissage et l'étiquetage des bouteilles en verre, nous ne faisons pas appel à une machine.

Tout est naturel

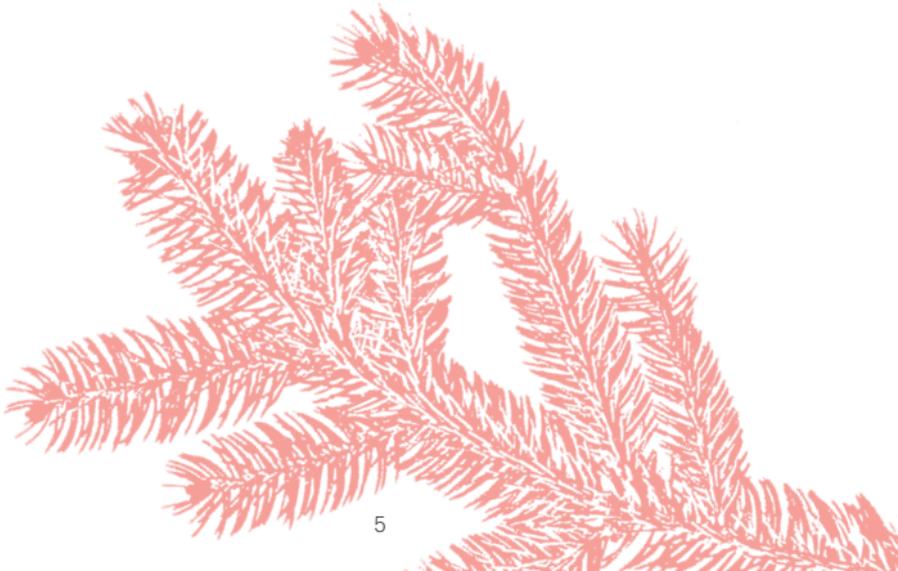
Nous transformons des jus de fruits fraîchement pressés et des herbes aromatiques cueillies et séchées à la main, les arômes sont donc absolument naturels. Si nos sirops ont une bonne durée de conservation, c'est qu'en plus d'utiliser du sucre et de l'acide citrique ou lactique, nous remplissons les bouteilles à chaud. Les couleurs riches et naturelles sont le résultat d'un traitement délicat. Pas question de laisser entrer chez nous exhausteurs de goût ou additifs artificiels.

Aussi équitable que possible

Bien évidemment, les siropiers bernois font tout leur possible pour rechercher pour leurs sirops des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Des prix équitables pour les matières premières, un bon contact avec les distributeurs et des trajets de livraison courts sont tout aussi importants pour nous. C'est pourquoi nous nous concentrons avant tout sur le régionalisme. Nous voulons aussi que nos salariés soient rémunérés de manière équitable et nous nous efforçons d'établir avec eux des relations de travail à long terme. Ainsi tout le monde y gagne!

Bien plus qu'une simple limonade aromatisée

Le sirop, boisson destinée aux enfants pour l'été quand il fait très chaud, c'est du passé! Le sirop n'est pas réservé aux plus jeunes, pas plus qu'il n'est réduit à un plaisir saisonnier ou à un cadre particulier. Il est incroyable de constater à quel point notre sirop se distingue des autres. Il est le partenaire idéal des boissons alcoolisées telles que vin, prosecco, champagne ou bière et il donne aussi aux cocktails et aux drinks une saveur unique. Vous pouvez également le servir, additionné d'eau chaude ou l'utiliser pour sucrer une infusion. À la cuisine, notre sirop épice et affine les mets, il convient aussi parfaitement aux desserts et à la pâtisserie. On attribue même à certains de ses ingrédients des vertus curatives.



L'assortiment

Nos sirops

Notre assortiment est à présent composé de 33 sirops. Dans notre abécédaire du sirop, toutes les saveurs sont représentées, qu'elles soient acidulées, épicées ou fruitées. Chaque variété est disponible tout au long de l'année. Notre gamme n'est pas encore complète, nous travaillons constamment à de nouvelles créations.

Nos baristas

Avec beaucoup de dévouement, nous nous employons à donner au sirop une autre dimension. Les baristas sont l'un des fruits de cette passion. Ces sirops sont produits sans acidifiant. On peut donc les mélanger aux boissons lactées chaudes ou froides. De plus, ces variétés conviennent également pour sucrer et aromatiser tant les cafés et les thés que les plats épicés, salés ou sucrés.

Sirops

A spérule/ B aies de sureau/ B ergamote	8
B ière/ B ourgeons de sapin/ C assis	9
C itronnelle/ C oing/ F leurettes	10
F leurs d'oranger/ F leurs de sureau/ F raise	11
F ramboise/ F ruits de la ferme/ G ingembre-pomme	12
G renade/ H erbes des Alpes/ M élange d'herbes à l'anis	13
M élange forestier/ M élicite citronnelle/ M enthe	14
M ieux que du punch/ M ieux que du thé froid/ M onarde	15
O range-houblon/ P étales de rose/ P rupe	16
R aisin/ R aisinnet/ R hubarbe	17

Baristas

C afé chaï	18
C affè freddo/ C annelle	19



Aspérule

Extrait d'aspérule (Reine des bois)

Ce sirop diffuse le mysticisme et le parfum de mousse de la forêt. L'aspérule, également appelée «Herfreudeli» en bernois (qui signifie «qui rend heureux»), pousse à l'ombre des hêtres rouges de nos forêts. Des pouvoirs mystérieux ont toujours été attribués à la reine des bois. Au Moyen-Âge, l'aspérule était réputée pour chasser les démons, aujourd'hui elle est considérée comme ayant des propriétés anti-inflammatoires et antispasmodiques.

Baies de sureau

Jus de baies de sureau

Un sirop aromatique et gourmand. Le goût fruité et acide des baies se développe surtout dans le sirop chaud. Ajoutez un doigt de vin rouge et vous obtiendrez un véritable baume pour le cœur! Ce fruit est considéré en Allemagne du Nord comme la «pharmacie des paysans» avec toutes sortes de propriétés curatives.

Bergamote

Jus de bergamote, jus de poire

Cet agrume rare nous vient d'Italie et toutes ses parties sont utilisées pour le sirop. Cela donne à la boisson un goût acide et légèrement amer. C'est un sirop qui stimule l'appétit et qui est très rafraîchissant, surtout en été. Son acidité âpre se marie bien avec le gin – un classique de l'apéritif.

Sirops

«Bière» (sans alcool)

Houblon, malt

La bière particulièrement amère «HoppYBoys» de la brasserie Barbière, notre voisine dans le quartier, constitue la base de ce sirop. Grâce à la force du houblon, le sirop conserve son goût de bière caractéristique bien qu'il ait été chauffé et sucré. Ce sirop ne contient pas d'alcool sans être pour autant un sirop pour enfants. Notre conseil: le savourer additionné d'eau minérale gazeuse glacée.

Bourgeons de sapin

Extrait de bourgeons de sapin, verveine

Un délice pour les connaisseurs. L'extrait de brindilles et de branches de sapin blanc indigène donne au sirop un goût pur et robuste. Fermez les yeux et humez le parfum irrésistible du roi des conifères. Servi en boisson chaude, le mélange est particulièrement aromatique et apaisant pour la gorge et les voies respiratoires.

Cassis

Jus de cassis

Le goût de ce sirop est aussi intense que sa couleur est foncée. Il est autant fruité-sucré et corsé que légèrement acidulé. Cette sensation de picotement sur la langue vous met de bonne humeur. Le cassis aurait également un effet apaisant sur les voies respiratoires. Additionné de prosecco, il devient un classique de l'apéritif plus connu sous le nom de «Kir Royal».

Citronnelle

Extrait de citronnelle

Un sirop exotique au goût frais et fleuri. À l'origine, la plante, également appelée «verveine des Indes» vient d'Asie du Sud-Est. Les amateurs de cuisine asiatique connaissent depuis longtemps cette plante aromatique qui, aujourd'hui, orne aussi nos balcons.

Coing

Jus de coing

La dernière lumière dans l'année des fruits est le jaune d'or du coing. Ce fruit d'automne voluptueux a un arôme intense et sucré. C'est pourquoi ce sirop convient également pour donner un goût unique à des sauces et des plats savoureux.

Fleurettes

Extrait de fleurs d'hibiscus, de tilleul, de mauve et de fleurs d'oranger, menthe poivrée, rose des alpes, verveine

Le mélange de fleurs finement équilibré donne au sirop son goût sucré. La couleur rouge de l'hibiscus brille avec beaucoup d'éclat, elle est cependant parfaitement naturelle. Son goût est similaire l'infusion que les mamans mettaient dans les gourdes pour la première course d'école! Vous pouvez également mélanger ce sirop avec du prosecco, du champagne ou du vin blanc.

Sirops

Fleurs d'oranger

Extrait de fleurs d'oranger

C'est comme si nous avions mis en bouteille le parfum et la saveur de l'oranger en fleur. Le bouquet de ce sirop est doux comme une fleur et apporte le printemps dans la maison. Un délice pour les connaisseurs et un remède éprouvé contre l'insomnie.

Fleurs de sureau

Extrait aqueux de fleurs de sureau, jus de pomme

Un grand favori dans notre gamme de sirops. Rafraîchissant en été (également ajouté à du prosecco ou du champagne) et réchauffant en hiver en boisson chaude. Nous nous procurons les fleurs de sureau dans une plantation de la vallée de la Reuss. Mathias Wirth senior est toujours présent au moment de la récolte.

Fraise

Jus de fraise

Une explosion de saveurs! Produit à partir de l'excédent des récoltes du Seeland bernois. Idéal pour sucrer un yaourt nature ou comme nappage sur de la glace à la vanille.

Sirops

Framboise

Jus de framboise

La quintessence du sirop! Arôme fort, fruité et pourtant naturel. Peut être utilisé de nombreuses façons dans les desserts et les pâtisseries. Vous souvenez-vous du gâteau de semoule de votre enfance, arrosé de sirop de framboise?

Fruits de la ferme

Mélange de divers jus de fruits

Ce sirop est une véritable pochette surprise. Pour fabriquer ce sirop, nous utilisons les produits de saison issus de la ferme. Le mélange peut être constitué de jus de pomme, de poire, de prune, de fraise, de raisin, de framboise et quelquefois même d'abricot ou de mirabelle. Laissez-nous vous surprendre!

Gingembre-pomme

Extrait de gingembre, jus de pomme

Vous aimez le goût du gingembre et ses propriétés curatives mais vous trouvez la racine trop épicée? Alors vous devriez absolument goûter ce sirop. Les deux ingrédients s'harmonisent et se flattent l'un l'autre. En raison du filtrage, vous ne ressentirez du gingembre qu'un subtil piquant. C'est pourquoi ce sirop est également très populaire auprès des enfants. On dit que le rhizome magique stimule la circulation sanguine et renforce le système immunitaire.

Grenade

Jus de grenade, jus de groseille rouge, extrait de vanille bourbon

Comme il se doit pour une véritable grenadine, le jus de grenade constitue la base de ce classique. Des groseilles et des gousses de vanille complètent le sirop. Une vraie grenade! Ce sirop est également utilisé pour la préparation du cocktail Tequila Sunrise et de la bière grenadine.

Herbes des Alpes

Extrait de menthe poivrée, mélisse, menthe pomme, thym, plantain

Le mélange épicé, frais et harmonieux fait penser à un bonbon contre la toux. Rien d'étonnant puisque toutes les herbes proviennent des Alpes suisses. En raison des faibles quantités cultivées, nous achetons les feuilles des plantes auprès de différents agriculteurs. La couleur de ce sirop peut donc varier: du brun doré au vert. Le goût unique reste toutefois inchangé.

Mélange d'herbes à l'anis

Extrait d'anis, de citronnelle, de mélisse citronnelle et de graines de fenouil

C'est comme si les esprits nordiques de la nature avaient mitonné un sirop. Épicé et rafraîchissant comme la fraîche brise de la mer du Nord. Tout simplement fabuleux! Les ingrédients sont censés soulager les maux et les crampes d'estomac.



Sirops

Mélange forestier

*Extrait d'aspérule, de bourgeons de sapin, de fleurs de sureau,
jus de poire et de groseille rouge*

Voici le deuxième sirop de notre assortiment qui pourrait être influencé par les créatures mythiques des fables nordiques. Ce sirop est l'un des premiers chefs-d'œuvre de Mathias Wirth senior. Il a été inspiré par son ancien métier de garde forestier. La saveur terreuse évoque l'odeur d'une clairière au printemps. Et pourquoi ne pas en arroser vos pancakes?

Mélisse citronnelle

Extrait de feuilles de mélisse citronnelle

La note fraîche et citronnée des feuilles ressort bien dans notre sirop. La mélisse citronnelle est probablement la mauvaise herbe la plus aromatique des jardins domestiques. Elle est facile à cultiver, n'a pas besoin d'être traitée et est pratiquement à l'opposé de la diva qu'est la rose. En été, la plante fleurie est une véritable prairie mellifère. On dit que les principes actifs de la mélisse apaisent toutes sortes de troubles nerveux.

Menthe

Extraits de menthe poivrée, d'absinthe

Parmi les herbes indigènes, c'est la menthe qui a le goût le plus singulier. On retrouve son intensité dans notre sirop. En boisson chaude, elle rafraîchit les voies respiratoires même en hiver et constitue une excellente alternative aux infusions. En été, les fraises sont particulièrement délicieuses lorsqu'on les a fait mariner avec un peu de sirop de menthe poivrée.

Sirops

Mieux que du punch

Jus de prune, jus de raisin rouge, décoction de bâton de cannelle, extrait de fleurs de tilleul

Avec son goût fruité et parfumé à la cannelle, ce sirop adoucit bien des journées d'hiver amèrement froides. Buvez ce sirop chaud et ajoutez-y une larme de vin blanc ou rouge, selon votre goût. Voilà de quoi donner «chaud au cœur». C'est aussi une bonne idée de petit cadeau pour Noël.

Mieux que du thé froid

Extrait de fleurs de tilleul, jus de groseille rouge, arôme naturel d'eucalyptus

C'est le mélange classique des siropiers bernois et l'un des sirops les plus vendus. L'infusion de fleurs de tilleul et sa touche d'eucalyptus donnent au sirop une fraîcheur inimitable. Bienfaisant en été contre la chaleur et en hiver contre la toux. C'est comme de l'ice tea mais tout simplement meilleur! Secouez la bouteille avant utilisation!

Monarde

Extraits de feuilles et de fleurs de monarde

Le classique de la cuisine de nos grands-mères. Nous portons la fleur entière à ébullition et y ajoutons une portion supplémentaire de pétales rouges. C'est ce qui donne à notre sirop ce goût intense et cette belle couleur rouge-orangé.

Orange-houblon

Jus d'orange, extrait de houblon

Fruité et âpre à la fois. Mélangez ce sirop avec de l'eau gazeuse et ajoutez-y quelques glaçons, c'est presque aussi rafraîchissant qu'un bain dans l'Aar. Et pourquoi pas un Cynar-orange en apéritif (mélangez un huitième de sirop avec un peu d'eau, puis complétez avec du Cynar). Dans la bouteille, on trouve toujours un peu de pulpe en surface. Il suffit de bien l'agiter avant de se servir.

Pétales de roses

Extrait de pétales de roses

Ce sirop sent aussi bon qu'un bouquet fraîchement cueilli et brille de toutes ses couleurs tel un océan de fleurs. Tout simplement envoûtant! Vous pouvez également l'utiliser pour aromatiser vos plats sucrés ou encore en ajouter une goutte à votre prosecco.

Prunes

Jus de prune

Il a le goût de la tentation venant du jardin du voisin. Le goût de l'interdit! Mais pour notre sirop, nous n'avons pas dérobé de prunes, nous les obtenons dans les vergers suisses à partir des stocks de fruits tombés. Ce sirop convient également comme ingrédient pour d'innombrables variantes de desserts et de pâtisseries.



Raisin

Jus de raisin Uva Americana

Fruité, aux arômes de baies, velouté, c'est la meilleure façon de décrire le goût de ce sirop. L'Uva Americana n'a été introduite d'outre-mer au Tessin et en Italie du Nord qu'à la fin du XIX^e siècle. Depuis, les vrilles de ce raisin, également appelées Uva Fragola en italien, ornent de nombreuses pergolas de chez nous. Comme le cépage est résistant aux parasites et aux maladies, il n'a pas besoin d'être traité avec des produits chimiques.

Raisinnet

Jus de raisinet

Nos raisinets ont un goût acide et rafraîchissant tout en étant fruité – comme s'ils venaient d'être cueillis. Les baies nous sont fournies par des agriculteurs du Seeland bernois. On dit que ce sirop soulage les voies respiratoires et renforce le système immunitaire, surtout quand on le boit chaud.

Rhubarbe

Jus de rhubarbe

Un classique aigre-doux de la saison printanière. Ce sirop rafraîchit comme un tonic qu'il soit additionné d'eau gazeuse, de prosecco, de Lillet, d'Aperol etc. Il peut aussi agrémenter les desserts d'une note pétillante.

Café chaï

Cardamome, clou de girofle, anis étoilé, poivre

Ce mélange oriental est probablement la création la plus polyvalente qui soit sortie de nos marmites. En utilisation classique, le Café chaï convient bien pour sucrer le café, le thé ou le lait chaud. Mais ce sirop peut également être utilisé pour enrichir les desserts de Noël d'une touche magique unique. Et il rajoute un petit «quelque chose» aux mets d'Extrême-Orient.

Mathias Wirth junior a trouvé l'inspiration pour ce sirop lors d'une visite dans un grand magasin. Pendant son shopping, il hume un parfum intense et épicé et en remonte immédiatement la trace: un homme venant du Sri Lanka était en train de moudre son propre mélange de café épicé. C'est pourquoi ce barista s'appelle Café chaï bien qu'il soit exempt de caféine.

Caffè freddo

Café

Vous n'aimez pas le café froid? À d'autres! Avec ce sirop, vous pouvez rapidement vous préparer un délicieux café glacé. Diluez le Caffè freddo dans un peu d'eau, complétez avec du lait et ajoutez des glaçons. Même un caffè latte est délicieux avec ce barista. Il suffit de verser le sirop dans du lait chaud légèrement moussant.

Cannelle

Décoction de bâton de cannelle, extrait de fleurs de tilleul

Son parfum rappelle la bonne infusion qu'on buvait en camp de ski. Il suffit d'en ajouter au thé noir chaud ou de l'utiliser pour sucrer votre café. Comme tous les baristas, ce sirop ne contient pas d'acide citrique et peut donc être également mélangé aux boissons lactées chaudes ou froides.



Bien secouer et stocker correctement

Nos produits sont fabriqués de manière naturelle. C'est pourquoi ils peuvent parfois devenir troubles. Après avoir secoué fortement la bouteille, le sirop retrouve sa clarté. Ne le conservez pas au réfrigérateur (surtout les baristas). Le froid peut provoquer la formation de gros cristaux de sucre. Si vous avez par mégarde conservé un sirop dans un endroit trop froid, placez la bouteille sous l'eau chaude. Le sucre se dissout alors à nouveau. Ces conditions n'affectent ni le goût ni la qualité mais prouvent qu'il n'y a pas d'adjonction d'additifs. La durée de conservation minimale de notre sirop est d'un an.

Le sirop, pour un plaisir maximum

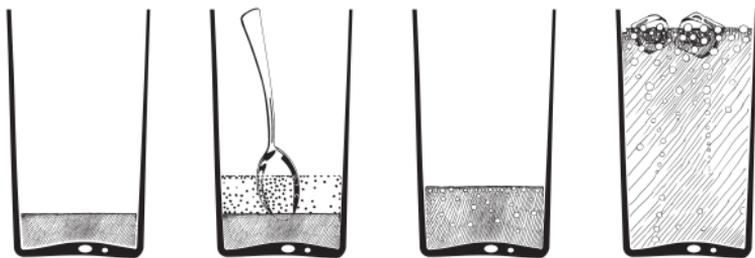
Diluer

Complétez notre sirop avec de l'eau, plate ou gazeuse, chaude ou froide, selon votre préférence. Nous recommandons un rapport de mélange allant de 1/7 à 1/10.

Mélanger et mixer

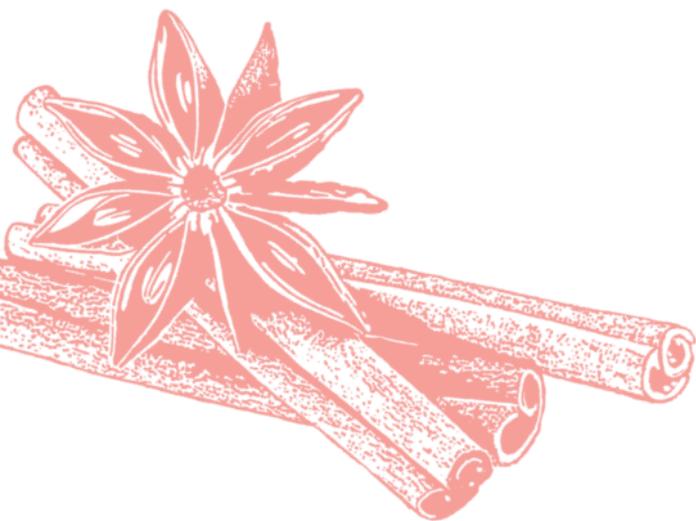
Vous pouvez ajouter du sirop non dilué à vos drinks et cocktails. Pour mélanger le sirop aux boissons gazeuses, bière ou pro-secco etc., nous vous recommandons de diluer le sirop au préalable. De cette façon, les «petites bulles» et le «pschitt» attendu restent dans la bouteille.

Vous pouvez ajouter les sirops non dilués à vos drinks et cocktails, et mixer.



Pour assaisonner et affiner

Notre sirop est idéal pour assaisonner les sauces et les mets. Avez-vous déjà aromatisé votre sauce à salade avec un peu de sirop? Les variétés Fleurs de sureau, Pousses de sapin, Mélange forestier et Citronnelle sont particulièrement adaptées à cette fin. Les deux baristas Cannelle et Café chaï donnent à la cuisine orientale un goût inimitable. Utilisez-les pour parfumer votre couscous ou votre houmous. Vous pouvez faire mariner de l'épaule d'agneau ou de la poitrine de poulet avec du paprika et du sirop Cannelle ou du Café chaï. Si nous allons plus à l'Est sur la carte culinaire, les sirops Citronnelle, Prune, Fleurs de sureau, Mélange d'herbes à l'anis et Pousses de sapin sont idéals pour assaisonner la cuisine aigre-douce. Les chutneys peuvent être affinés avec presque toutes les sortes de sirops, au gré de votre humeur.



Pour les desserts et pour la cuisson au four

Pour les desserts, vous pouvez utiliser notre sirop comme épice et comme édulcorant. Que ce soit en complément ou en napage des yaourts glacés et des glaces mais aussi pour les lassis! Ou encore pour donner un arôme naturel aux yaourts, mueslis et salades de fruits. Les sirops sont également un excellent ingrédient pour la cuisson au four et la pâtisserie. Imbibez votre gâteau de sirop ou recouvrez-le d'un glaçage obtenu en ajoutant du sucre glace au sirop de votre choix.

Faites vos propres expériences et voyez par vous-même comment nos sirops inspirent de nouvelles idées et des compositions créatives (quelques suggestions dans les pages suivantes).

Crushed Sirupier

- 1 cl de chacun des sirops Mélange d'herbes à l'anis et Mélisse*
- 4 cl de vodka*
- ¼ d'orange avec sa peau coupée en dés*
- 2 cl de jus de citron fraîchement pressé*
- Glace pilée*
- Tonic*

Placer tous les ingrédients – sauf le tonic et la glace pilée – dans un verre de 3 dl et écraser. Pour finir, ajouter la glace pilée et compléter avec du tonic.

Chili Vanilli

- 2 cl de sirop Raisinet*
- 4 cl de vodka*
- 1 cl de jus de citron fraîchement pressé*
- Couper 1 cm de gousse de vanille et de piment*
- 6 glaçons*

Mettre tous les ingrédients – sauf les glaçons – dans un récipient et écraser. Filtrer le contenu et le verser dans un verre. Pour finir, ajouter les glaçons.

Russian Sirupier

- 3 cl de sirop Caffè freddo et 1 cl de sirop Café chaï*
- 4 cl de vodka*
- 2 cl de crème fraîche liquide demi-écrémée*
- 6 glaçons*

Mettre tous les ingrédients dans un bocal avec couvercle ou un shaker et secouer. Verser le mélange dans un tumbler.

Collins au sureau

- 2cl de sirop *Fleurs de sureau*
- 4cl de gin
- 2cl de jus de citron fraîchement pressé
- 8 glaçons
- Eau minérale (gazeuse)

Verser tous les ingrédients dans un verre de 3 dl, sauf l'eau minérale et les glaçons, et remuer. Pour finir, ajouter la glace et compléter avec de l'eau minérale.

Mojito Virgin Fleurettes (sans alcool)

- 2cl de sirop *Fleurettes*
- 1 citron vert avec sa peau, coupé en dés
- Glace pilée
- Ginger ale

Dans un verre de 3 dl, mettre le sirop et le citron vert et écraser. Ajouter de la glace pilée, remplir le verre de Ginger ale et bien mélanger.

Cassis Kiss (sans alcool)

- 3cl de sirop *Cassis*
- ¼ d'orange avec la peau, coupée en dés
- 2cl de jus de citron fraîchement pressé
- 1 branche de menthe
- 6 glaçons
- Tonic

Dans un verre de 3 dl, mettre tous les ingrédients – sauf le tonic et les glaçons et écraser. Pour finir, ajouter les glaçons et compléter avec du tonic.

Mango Chutney

- 2 mangues
- 2 figues fraîches
- 1 poire
- 1 morceau de gingembre (grosueur d'une noix)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de romarin
- 1 cuillère à café de poivre
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de fruits
- 1½ dl d'eau
- 3 cuillères à soupe de sirop Mélisse
- 1 cuillère à soupe de sirop Café Chaï
- 2 cuillères à soupe d'huile

Peler les fruits et les couper en petits dés. Éplucher et hacher l'ail, le gingembre et les échalotes. Mettre l'ail et les oignons dans une poêle huilée et les faire revenir brièvement. Ajouter l'eau, le vinaigre et le reste des ingrédients en dehors des sirops et remettre sur le feu dans une casserole avec couvercle. Faire mijoter pendant 45 minutes en remuant de temps en temps. Retirer les branches de romarin et ajouter les sirops 5 minutes avant la fin de la cuisson. Verser le chutney dans bocal en verre avec couvercle et laisser refroidir.

Lassi

- Yaourt nature à la grecque ou à la turque*
- Sirop de votre choix*
- Eau et glaçons*

Mélanger à parts égales l'eau et le yaourt dans un récipient et fouetter. Incorporer le sirop. Ajouter des glaçons et votre boisson rafraîchissante au yaourt est prête.

Acheter du sirop

La liste des fournisseurs de nos sirops se trouve sur sirupier.ch.

Offrir du sirop

Vous souhaitez remercier vos employés ou votre clientèle en leur offrant un cadeau de qualité, fait main et de production régionale? Choisissez un sirop approprié dans notre gamme. Si vous le souhaitez, nous pouvons personnaliser vos étiquettes pour votre évènement. Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller.

Du sirop dans un verre exclusif?

Les fans les plus inconditionnels servent les sirops du Sirupier de Berne dans des verres à sirop exclusifs. Ils sont disponibles dans notre siroperie ou peuvent être commandés par courriel (info@sirupier.ch).

Mentions légales

Illustrations: Mathias Wirth junior

Texte: Sandra Ryf

Conception: Etage Est sàrl

Impression: Imprimerie Läderach SA

Papier: Rebello, blauer Engel

Traduction: Brantschen Übersetzungen

Le Sirupier de Berne S.a.r.l.

Waffenweg 9, 3014 Berne

info@sirupier.ch

sirupier.ch

T +41 (0)31 352 99 78

F +41 (0)31 331 56 90