

SIRUP ENCYCLOPÉDIE

Le Sirupier de Berne
Familienbetrieb seit 1980



Sirup vom Feinsten

«Gut seit immer!»

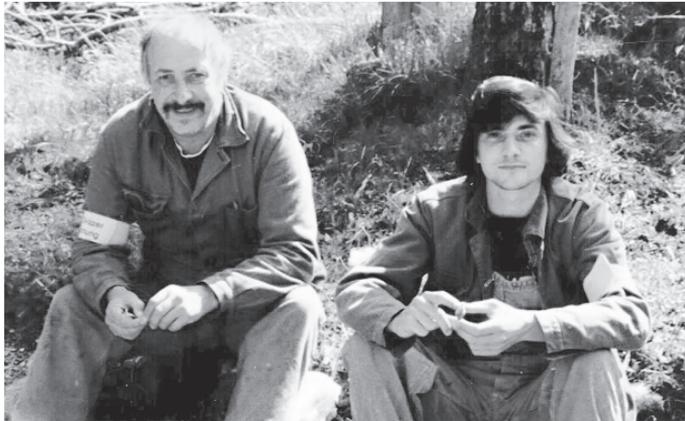
- Sirupier sen. -

Über uns

Die Sirup-Pioniere

Die langjährige Erfolgsgeschichte von Le Sirupier de Berne beginnt 1980 aus einer Passion heraus. In seiner Freizeit sammelt der Förster und Gärtner Mathias Wirth senior Kräuter und Beeren. Mit dem was die Natur schenkt, kreierte er harmonische Sirup-Kompositionen. Sein kleines Sortiment verkauft Wirth senior vorerst hauptsächlich auf dem Berner Münster-gass-Märit. Schon bald ist der Sirup in den Berner Bars und Beizen stadtbekannt.

Seit 2002 ist auch Mathias Wirth junior im Familienbetrieb tätig. Heute ist der Sohn der Kreativchef in der Sirupküche. Er kombiniert die unglaublichsten Ingredienzen zu unvorhersehbaren Geschmacksarrangements und trägt die Verantwortung für den Betrieb. Der Vater ist mittlerweile nur noch besuchsweise in der Siruperie.



Die Sirupiers Senior & Junior (1992)

Über uns

Die Berner Sirupiers

Seit über 40 Jahren sind wir erfolgreich im Sirup-Geschäft. Unser breites Sortiment, unsere Originalität und vor allem Qualität sind über die Region hinaus bekannt. Unser Sirup ist mittlerweile in der ganzen Schweiz und sogar im Ausland erhältlich.

Mit kleinem aber stetem Wachstum hat sich der ehemalige Einmannbetrieb zur kleinen Produktionsstätte mit einem eingespielten Team entwickelt. Le Sirupier de Berne befindet sich nach langjährigem Zirkulieren in Berner Stadtquartieren heute im lebendigen Breitenrainquartier und noch immer produzieren wir von Hand.



Michael, Arshavir, Mathias, Abdel, Chantal, Ali (v.l.n.r.)

Die Manufaktur

Persönlich & handgemacht

Mit viel Begeisterung und Gespür mischen wir die Zutaten nach unseren jahrelang ausgetüftelten und verfeinerten Rezepten. Auch mit der zweiten Generation M. Wirth junior schwingen wir an den Siruptöpfen von Hand die Kelle. Zahlreiche Arbeitsgänge wie das Abfüllen und Etikettieren der Glasflaschen werden durch das Mehraugenprinzip von zuverlässigen Mitarbeitenden koordiniert und dies sichert die solide Sirupier-Qualität.

Natürlich & Aromatisch

Wir verarbeiten frischgepresste Fruchtsäfte und schonend getrocknete Kräuter von bester Qualität. Die satten, natürlichen Farben sind das Resultat achtsamer Verarbeitung. Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe bleiben unserem Haus fern.

Unser Zucker wird aus Schweizer Rüben gewonnen und im regionalen Aarberger Werk verarbeitet. Die natürliche Konservierung unserer Sirupe basiert auf drei Säulen: Heiss Abfüllen, Zuckersüsse und Säure. In Verbindung mit dem sauber angebrachten Garantieverschluss gewährt dies eine nahezu unbeschränkte Haltbarkeit der Sirupe.

Regional & Fair

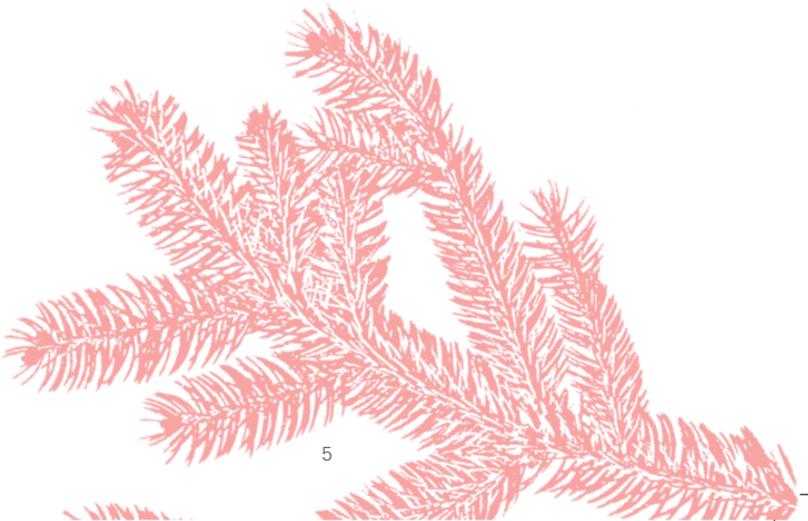
Le Sirupier de Berne schaut bei den Sirup-Ingredienzen auf traditionelle Anbauweisen.

Faire Rohstoff-Preise, einen regen Kontakt zu unseren Lieferanten und kurze Transportwege sind für uns zentral und selbstverständlich. Wir bezahlen gerechte Löhne und streben ein langfristiges Arbeitsverhältnis an. So gewinnen alle.

Das Produkt

«Sirup ist doch ein Kindergetränk für heiße Sommertage.»

Das war einmal! Weder ist Sirup nur was für die Kleinen, noch sollte man ihn auf einen saisonalen und eindimensionalen Genuss reduzieren. Es ist interessant, auf wie viele Arten und Weisen unser Sirup zur Geltung kommt. Er ist der ideale Sparringspartner für alkoholische Getränke wie Wein, Prosecco, Champagner oder Bier. Ob eisgekühlt oder mit heissem Wasser serviert, eignet er sich wunderbar zum Süßen von Tee. In der Küche würzt und verfeinert unser Sirup verschiedene Saucen und Speisen. Für vielseitige Dessertideen und zum Backen eignet er sich bestens.



Das Sortiment

Original Sortiment

Mittlerweile haben wir 32 Sirupe im Angebot. Von Alpenkräuter bis Zwetschge, bedienen wir viele Geschmäcker – egal ob krautig, bitter oder fruchtig. Jede Sorte ist ganzjährig verfügbar.

Das Sirup-Spektrum ist gehaltvoll und breitgefächert und immerzu arbeiten wir an neuen Kreationen.

Baristas

Mit viel Hingabe führen wir das Thema Sirup in eine weitere Dimension – die Baristas.

Diese Sirupe sind ohne Säuerungsmittel hergestellt und werden anschliessend mit heissen oder kalten Milchgetränken gemischt. Zudem eignen sich diese Sorten zum Süssen und Aromatisieren von Kaffees, Tees sowie herzhaften, pikanten oder süssen Speisen.

Apéro Linie (ohne Alkohol)

Mit der neuen Apéro-Linie animieren wir innovative Gastgeber, die gerne mal in die Rolle des «Barkeepers» treten und den Freundes-Familienkreis mit bunten Drinks verwöhnen. Diese fruchtig-herb-anregenden Sirupe stellen die Weiche zwischen «mit oder ohne Alkohol» und bringen verbindende Elemente in die gesellige Runde: «Für jede hett's öppis.»

Eiskalt, gerührt, geschüttelt oder gemixt finden diese Kompositionen bei Jung und Alt ihren Platz und sind unsere Interpretation vom Trend «alkoholfrei».

Der rote Faden in dieser Sirupkategorie ist vom bewährten Wermuth gekennzeichnet. Das Artemisiakraut tonisiert, stärkt und erfrischt mit seiner herben Qualität.

L'Encyclopédie

Sirupe

Alpenkräuter / Bergamotte / Besser aus Punsch	8
Besser aus Ystee / Blaues Wunder / Blüemli	9
Cassis / Elfen / Erdbeer	10
Goggy-Frösch / Goldmelisse / Granatapfel	11
Himbeer / Holunderbeer / Holunderblüten	12
Ingwer-Apfel / Minze	13
Quer dür d'Hoschtet / Quitte	14
Rhabarber / Rosenblüten	15
Tannentrieb / Troll	16
Zitronengras / Zitronenmelisse / Zwetschge	17

Baristas

Café chaï / Caffè freddo	18
Vanille	19

Apéro Linie (ohne Alkohol)

Apéro Spatz	20
Grüner Heinrich / Panaché	21



Sirupe

Alpenkräuter

Auszug aus Pfefferminze, Melisse, Apfelminze, Thymian, Spitzwegerich

Die würzig-frische und harmonische Mischung erinnert an ein «Kräuter-Täfelchen». Alle unsere Kräuter stammen aus hochwertiger Verarbeitung. Die natürlich grüne Farbe dieses Sirups kommt aus dem Spitzwegerich und variiert im Ton, obwohl der einzigartige Geschmack unverändert bleibt.

Bergamotte

Bergamottensaft, Birnensaft

Diese seltene Zitrusfrucht stammt aus Südeuropa und wird als Ganzes für den Sirup verwendet. Sie verleiht dem Getränk einen sauren und leicht bitteren Geschmack. Ein Appetitanreger, der vor allem im Sommer sehr erfrischend wirkt. Die herbe Säure lässt sich gut mit Gin kombinieren.

Besser aus Punsch

*Zwetschgensaft, Fruchtsaftmischung, Absud von Zimtstangen,
Auszug aus Lindenblüten*

Mit seinem fruchtigen und dem Zimt zugeneigten Geschmack versüsst dieser Sirup so manchen bitterkalten Wintertag. Trinken Sie den Sirup heiss und geben Sie je nach Gusto einen «Gutschein» Weiss- oder Rotwein dazu. Ein richtiger Gemütswärmer und ein schönes Mitbringsel für Weihnachten.

Sirupe

Besser aus Ystee

*Auszug aus Lindenblüten, Johannisbeersaft,
natürliches Eukalyptusaroma*

Der Klassiker vom Sirupier de Berne und einer der meistverkauften Sirupe. Der Lindenblütentee und ein Hauch von Eukalyptus geben dem Sirup eine originelle Frische. Wohltuend in der Sommerhitze und an frostigen Wintertagen. – Flasche vor dem Anrühren schütteln!

Blaues Wunder

Haskapbeerensaft

Die charakteristische Kreation mit dem Saft der Haskapbeere (auch bekannt als Maibeere oder blaue Heckenkirsche) schmeckt erfrischend herb-süss. Die blaue Haskapbeere gehört mittlerweile zum Superfood-Segment und enthält wertvolle schützende Stoffe.

Blüemli

*Auszug aus Hibiskus-, Linden-, Malven- und Orangenblüten,
Pfefferminze, Alpenrosen, Eisenkraut*

Die fein abgestimmte Blütenmischung verleiht dem Sirup den lieblichen Geschmack. Kräftig und dennoch natürlich leuchtet die hibiskus-rote Farbe. Schmeckt wie der Tee, den die Mutter zur ersten Schulreise in die Feldflasche gefüllt hat!

> Tipp: Mit Prosecco, Champagner oder Weisswein aufgiessen (Blüemli Spritz).

Sirupe

Cassis

Cassissaft

So intensiv wie die tiefrote Farbe ist auch der Geschmack dieses Sirups. Er ist sowohl fruchtig-süss und vollmundig als auch leicht säuerlich. Dieses prickelnde Gefühl auf der Zunge macht gute Laune.

> Tipp: Mit Prosecco aufgefüllt wird er zum Apéro-Klassiker «Kir Royal».

Elfen

Auszug aus Anis, Zitronengras, Zitronenmelisse und Fenchel

Wenn sagenumworbene Naturgeister Sirup zaubern, bläst der französische Mistral eine frische Anis-Fenchel Brise via Geschmacksknospen in den Bauch. Würzig, lieblich und spannend – ausgezeichnete Kindersirup, auch warm getrunken.

Erdbeer

Erdbeersaft

Eine süsse intensive Gaumenfreude für den Kindermund und alle die es gerne fruchtig mögen. Produziert aus sonnengereiften Früchten vom Obst und Beerenland/Berner Seeland.

> Tipp: Zum Süssen von Naturjoghurt oder als Topping auf Vanille-Glacé.



Sirupe

Goggy Frösch

Zimt, Zitronengras, Nelken, Cascara (Schalen der Kaffeebohnen)

«Wach im Grosstadttschungel»... unser Slogan für die Zukunft. Wir setzen auf die Koffein-Kraft aus Cascara als tragfähige Alternative zu gewohnten Energiedrinks. Der moderne Durstlöscher für die Gegenwart.

Goldmelisse

Auszüge aus Goldmelissenkraut und -blüten

Der Klassiker aus Grossmutter's Küche. Wir verwenden den ganzen Pflanzenkopf und geben noch eine Extraportion der zarten Blüten dazu. Deshalb hat unser Sirup eine intensive rot-orange Färbung und den bezeichnenden Geschmack.

Granatapfel

Granatapfelsaft, Johannisbeersaft, Auszug aus Bourbon-Vanilleschoten

Wie es sich für eine echte Grenadine gehört, bildet Granatapfelsaft die Basis für diesen Klassiker. Johannisbeeren und Vanilleschoten runden den Sirup ab. Ein echtes Ass unter den Sirupen.

> Tipp: Für Tequila Sunrise und die Panaché-Variante mit Grenadine.

Sirupe

Himbeer

Himbeersaft

Kräftiges, fruchtiges und natürliches Himbeer-Aroma, ein Superior in jeder Küche. Ein Liebling für jedes Sommer- und Kinderfest. Erinnern Sie sich an die Griessköpfler aus Kindertagen... mit Himbeersirup übergossen?

> Tipp: Für Desserts und Gebäck?

Holunderbeer

Holunderbeersaft

Ein aromatischer, betörender Sirup. Der fruchtig-säuerliche Geschmack der Beere entfaltet sich vor allem im heissen Sirup. Die im norddeutschen auch Fliederbeere genannte Frucht, gilt als «Bauernapotheke» mit allerlei positiven Wirkstoffen.

> Tipp: Mit einem Schluck Rotwein ein richtiger Herzwärmer.

Holunderblüten

Wässriger Holunderblütenauszug, Apfelsaft

Der «Hollerdrunk» ist das ganzjährige Glanzstück im Sirupier Sortiment. Holunder tut Wunder! Diese alte Weisheit ist fest im Volksmund verankert. Deshalb wird der klare Sirup zur Erfrischung im Sommer und als wärmendes Heissgetränk im Winter rege getrunken.

> Tipp: In Verbindung mit Prosecco oder Champagner ein Sommerhit.

Sirupe

Ingwer-Apfel

Auszug aus Ingwer, Apfelsaft

Die beiden Zutaten harmonieren und ergänzen sich perfekt. Das Filtern dämpfte die pikante Schärfe des Ingwers und lässt doch eine dezente Note zurück. Eine bekömmlich stärkende Sirupmischung, die auch bei Kindern sehr beliebt ist.

Minze

Auszug aus Pfefferminze, Wermutkraut

Das einheimische Minzenkraut hat einen intensiven Geschmack. Heiss getrunken erfrischt unser Sirup auch im Winter die Atemwege und eignet sich hervorragend als Alternative zum Tee. Im Sommer schmecken frische Erdbeeren, mit einem Tropfen Pfefferminzsirup mariniert, besonders lecker.



Sirupe

Quer dür d'Hoschtet

Mischung aus verschiedenen Fruchtsäften

Unser Wundertüten-Sirup für Entdecker und Abenteurer. Für diese Sorte verwenden wir, was der Obstgarten gerade hergibt. Saft von Apfel, Aprikose, Birne, Mirabelle und Zwetschge. Eine köstliche Frucht-Überraschung die «anders» schmeckt!

Quitte

Quittensaft

Das ausgereifte Sonnenlicht im Obstjahr bildet die goldgelbe Quitte. Die besondere Herbstfrucht hat ein intensives, süß-herbes Aroma.

> Tipp: Verleiht herzhaften Saucen und Gerichten einen einzigartigen Goût.



Sirupe

Rhabarber

Rhabarbersaft

Der süß-saure Frühlingsklassiker verleiht eine prickelnde Note. Unser Sirup ist das passende Parfum für den selbstgemachten Fruchtekuchen. In der indischen Küche harmoniert er mit Kokos und Kardamom.

> Tipp: Erfrischt als Gespritzter mit Sprudelwasser, Prosecco, Lillet und Aperol.

Rosenblüten

Auszug aus Rosenblüten

Eine weiche Umarmung mit einem Gläschen Rosensirup vor dem verwöhnenden Dinner für deinen Lieblingsmenschen. Dieser Sirup duftet wie ein frisch gepflücktes Bouquet und leuchtet bunt wie ein Blütenmeer.

> Tipp: Ein blumiger Akzent für Süßspeisen und Desserts oder als Spritzer im Prosecco.

Sirupe

Tannentrieb

Auszug aus Tannentrieben, Eisenkraut

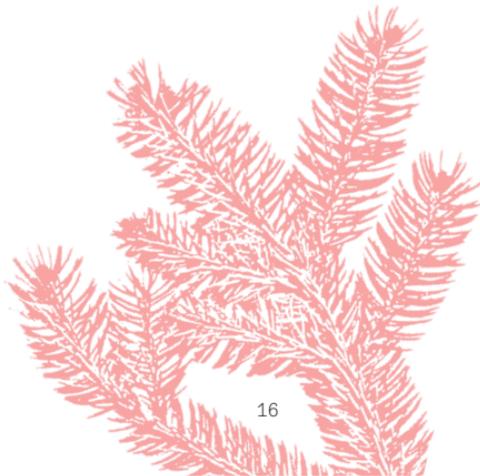
Eine Delikatesse für Kenner. Der Auszug aus den Zweigen und Ästchen der einheimischen Weisstanne verleiht dem Sirup den kernigen, puren Geschmack. Riechen Sie mit geschlossenen Augen den verlockenden Duft des Nadelwaldes. Heiss getrunken ist er besonders aromatisch und wohltuend.

Troll

*Auszug aus Waldmeister, Tannentrieben,
Holunderblüten, Birnen- und Johannisbeersaft*

Dieses frühe Meisterstück kreierte der Förster und Sirupier Mathias Wirth senior. Der erdig-fruchtige Geschmack erinnert an den Geruch einer Waldlichtung im Frühling.

> Tipp: Übergiesse am Sonntagmorgen doch mal deine Pancakes...



Sirupe

Zitronengras

Auszug aus Zitronengras

Ein exotischer Sirup mit blumig-frischem Geschmack. Ursprünglich stammt das unter dem Namen «Citronella» bekannte Gras aus Südostasien. Mittlerweile zielt diese Pflanze auch unsere heimischen Balkone und ist Liebhabern der asiatischen Küche als Gewürz längst ein Begriff.

Zitronenmelisse

Auszug aus Zitronenmelissenblättern

Die Zitronenmelisse ist das wohlriechende Unkraut und eine wahre Bienenweide in heimischen Gärten. Die zitronig-frische Note der Blätter verbreitet heitere öffnende Stimmung für Nase und Gaumen.

> Tipp: Parfümiere eine Kugel Vanille-Glace und atme tief ein...

Zwetschge

Zwetschgensaft

Die rundliche Steinfrucht ist im vollen Reifegrad eine Versuchung für Mundraub in Nachbars Garten. Wir beziehen unsere Früchte jedoch von regionalen Bauern. Das violette Herbstobst enthält die ideale und ausgewogene Verbindung zwischen süß und saurem Geschmack und wirkt sanft verdauungsanregend.

> Tipp: Dieser Sirup eignet sich für unzählige Dessert und Backvariationen.

Café chai

Kardamom, Nelken, Sternanis, Pfeffer

Diese orientalische Mischung ist die garantiert vielseitigste Kreation aus dem Sirupier-Topf. Die Inspiration dazu resultierte bei einem Warenhausbesuch von Mathias Wirth junior. Er nahm beim Einkaufen einen intensiven, würzigen Duft wahr und folgte der Spur die ihn zur Duftquelle führte: Ein Singhalese mahlte seine spiced coffee Mischung in einer Kaffee-Mahlmaschine. Aus diesem Grund heisst unser Barista Sirup Café chai – obwohl kein Kaffee enthalten ist.

> Tipp: Zum Würzen und Süssen von Kaffee, Tee oder warmer Milch. Ein Basisstein für den typischen Café Oriental und die Express Variante für Chaitee (Schwarztee, Milch und Sirup). Zum Verfeinern einzigartiger Desserts aus 1001 Nacht.

Caffè freddo

Kaffee

Der beste und schnellste Eiskaffee aus dem Berner Quartier. Er lässt sich mit traditioneller Kuhmilch und auch mit pflanzlicher Milch (Nuss, Hafer) prächtig mixen: Caffè freddo in ein Glas und wenig Wasser dazugeben, kalt geschäumte Milch und Eiswürfel beifügen und geniessen. Ein Caffè Latte schmeckt mit diesem Barista noch besser; den Sirup einfach der warmen geschäumten Milch dazugeben.

Vanille

Auszug aus Bourbon-Vanilleschotten

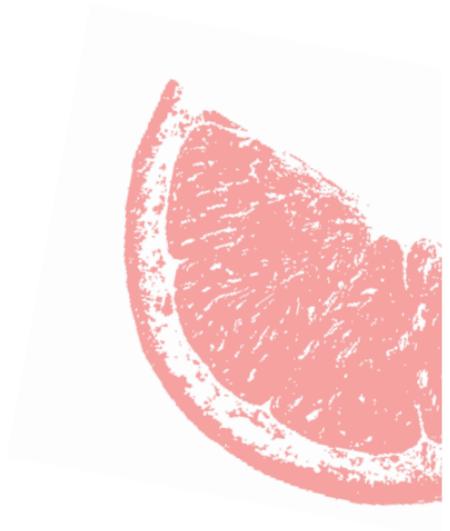
Dieser Sirup schmeichelt den Gaumen in feinsten Weise und dient mit seiner verwöhnenden Wärme für echtes Wohlbefinden, auch an kalten Tagen. Der Duft von Vanille erinnert tiefverwurzelt an die erste Milch in der Kindheit. Deshalb ist er der perfekte Barista Partner. Sahnig geschäumt oder als zarter Tropfen auf einem Dessert – ein sinnliches Erlebnis für Geniesser.



Apéro Spatz

Auszug aus Chinarinde, Wermuth, Hibiskus, Mischung aus Fruchtsäften, natürliches Blutorangenaroma

Lieber den Spatz im Glas als das Brummen im Schädel. Tonisierend, frisch und schwungvoll, fliegst du mit unserem Spatz auf eine südliche Pergola mit Aussicht auf Orangerhaine und Mittelmeer. Ob sprudelnd kalt oder mit Prosecco gespritzt, kann der fruchtig bittere Sirup sehr wohl auch heiss getrunken werden.



Grüner Heinrich

Auszug aus Alpenkräutern, Salbei, Spitzwegerich, Wermuth

«Luegit vo Bäрге u Tau...»

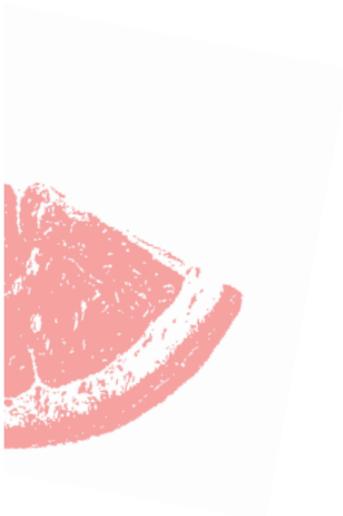
Traditionell würzig, herb und grün wie eine Wiese am Wegesrand. Der Wanderer Heinrich erfrischt deine Lebensgeister wie ein Fussbad im Bergbach. Mit der erdigen Kräutermischung bringt er den Genuss auf den Punkt.

Panaché

Hopfen, Lindenblüten, Wermuth

Heisser Sommer – herbe Geschichte.

Aus «chüschtigem» Citra-Hopfen gebraut und einem Hauch von honigsüssen Lindenblüten abgerundet. Unser Panaché ist das Mountainbike unter den Radlern. Eine robuste vollmundige Variante die den Durst zuverlässig beseitigt. Der aromatische Sirup mit eiskaltem Mineralwasser serviert, ist auf «Balkonien» den ganzen Tag beliebt.



Maximaler Sirup-Genuss

Gut schütteln und richtig lagern

Unsere Produkte sind natürlich produziert. Deshalb kann es zu Trübungen (im Bärndütsch «Schlirgge») kommen. Nach kurzem, kräftigem Schütteln ist der Sirup wieder klar. **Lagern Sie den Sirup (vor allem die Baristas) nicht im Kühlschrank.** Die Kälte kann dazu führen, dass sich grosse Zucker-Kristalle bilden. Haben Sie versehentlich doch einen Sirup zu kühl gelagert, dann ist das nicht weiter schlimm. Die Qualität des Sirups wird dadurch nicht beeinträchtigt. Die genannten Zustände beeinträchtigen weder den Geschmack noch die Qualität, sondern beweisen, dass keine Zusatzstoffe im Spiel sind. Die Mindesthaltbarkeit für unseren Sirup beträgt ein Jahr.

Maximaler Sirup-Genuss

Verdünnen

Füllen Sie unseren Sirup mit Wasser – still oder laut, heiss oder kalt – je nach Vorliebe auf. Wir empfehlen ein Mischverhältnis von 1:7 bis 1:10 (Basisrezept).

Mischen und mixen

Für das Mischen von Sirup mit kohlenensäurehaltigen Getränken, Bier, Prosecco usw. empfehlen wir, den Sirup vorher anzurühren. So bleiben die «Bläterli» und der gewünschte «Pfupf» im Mischgetränk erhalten.

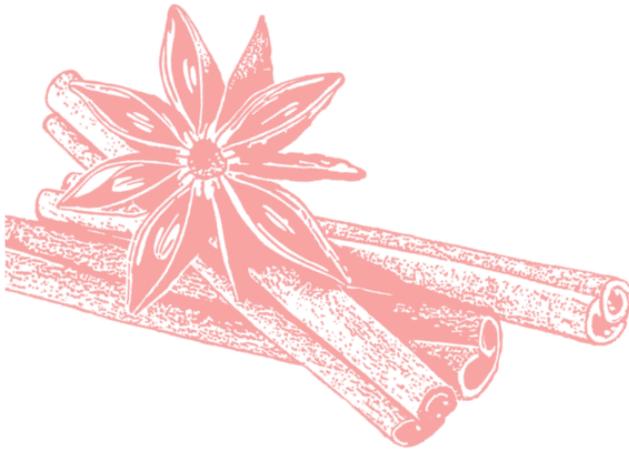
Drinks und Cocktails können Sie die Sirupe unverdünnt begeben und mixen.



Sirup in der Küche

Zaubern in der Küche: Sirup berührt alle Geschmacksknospen

Unser Sirup eignet sich hervorragend zum Würzen und Verfeinern von Saucen und Gerichten. Möchten Sie Ihrem Salatdressing einen besonderen fruchtigen oder herben Akzent verleihen? Besonders geeignet sind hierfür die Sorten: Holunderblüten, Quitte, Tannentrieb, Troll, und Zitronenmelisse. Der orientalischen Küche verleiht der Café chaï im Couscous oder leichten Hummus den unverkennbaren Goût. Östlich auf der kulinarischen Landkarte, in der Sweet and Sour Küche, kommen die Noten Elfen, Holunderblüten, Tannentrieb, Zitronengras und Zwetschge zum Einsatz. Chutneys lassen sich nach Lust und Laune mit allen Sirupier Sorten veredeln.



Sirup in der Küche

Für zahlreiche Desserts können Sie unseren Sirup als Gewürz und Süßungsmittel verwenden. Als Zugabe oder Topping für Glacé, Frozen Joghurt und Lassi (auch vegan möglich). Oder als natürlicher Geschmacksgeber in Nature Joghurt, Birchermüesli und Fruchtsalaten untergerührt. Auch in der Backkunst ist der Sirup eine feine Zutat; Tränke oder glasiere dein Gebäck mit unserem aromatischen Sirup.

Crushed Sirupier

- je 1 cl Elfen und Zitronenmelisse Sirup*
- 4 cl Vodka*
- ¼ Orange mit Schale in Würfel schneiden*
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft*
- Crushed Ice*
- Tonic Water*

Alle Zutaten – ausser Tonic Water und Crushed Ice – in ein 3-dl-Glas geben und zerdrücken. Am Schluss das Eis dazugeben und mit Tonic Water auffüllen.

Hugo

- 2 cl Holunderblüten Sirup*
- 15 cl Prosecco*
- 5 cl Mineralwasser (mit Kohlensäure)*
- 8 Eiswürfel*
- 1 Schnitz Limette*

Die Eiswürfel in ein 3dl Cocktailglas füllen. Sirup, Wasser und Prosecco dazu giessen und verrühren. Am Schluss mit einem Limettenschnitz dekorieren.

Russian Sirupier

- 3 cl Caffè freddo und*
- 1 cl Cafè chai Sirup*
- 4 cl Vodka*
- 2 cl flüssiger Halbrahm*
- 6 Eiswürfel*

Alle Zutaten in ein Mixglas geben und schütteln. Umleeren in ein Tumbler-Glas.

Grenadine Sunset

- 2.5cl Zitronensaft*
- 1cl Granatapfel Sirup*
- 1 Handvoll Granatapfelkerne*
- 9cl Ginger Ale*

Shaker mit Eis füllen. Alle Zutaten – ausser Ginger Ale – hinzufügen und kräftig schütteln. Eiswürfel in das 3 dl Longdrinkglas geben. Die Flüssigkeit in das Glas doppelt abseihen und mit Ginger Ale auffüllen. Nach Wunsch garnieren.

Virgin Blüemli Mojito

- 2cl Blüemli Sirup*
- 1 Limette mit Schale in Würfel schneiden*
- Crushed Ice*
- Ginger Ale*

Sirup und Limetten in ein 3-dl-Glas geben und zerdrücken. Crushed Ice dazugeben, Glas mit Ginger Ale auffüllen, gut umrühren.

Cassis Kiss

- 3cl Cassis Sirup*
- ¼ Orange mit Schale in Würfel schneiden*
- 2cl frisch gepresster Zitronensaft*
- 1 Minzenzweig*
- 6 Eiswürfel*
- Tonic Water*

Alle Zutaten – ausser Tonic Water und Eiswürfel – in ein 3-dl-Glas geben und zerdrücken. Am Schluss das Eis dazugeben und mit Tonic Water auffüllen.

Lassi

*Griechisches oder Türkisches Nature-Joghurt oder Kokos-, Cashewjoghurt
Sirup Ihrer Wahl
Wasser und Eiswürfel*

Gleiche Teile Wasser und Joghurt in ein Gefäss geben und mit dem Schwingbesen mischen. Den Sirup darunter rühren. Eiswürfel begeben und fertig ist der erfrischende Joghurtdrink.

Mango Chutney

- 2 Mangos*
- 2 frische Feigen*
- 1 Birne*
- 1 Stück Ingwer (walnussgross)*
- 2 Schalotten*
- 1 Knoblauchzehe*
- 2 Zweige Rosmarin*
- 1 Kaffeelöffel Pfeffer*
- 4 Esslöffel Obstessig*
- 1 ½ dl Wasser*
- 3 Esslöffel Zitronengras Sirup*
- 1 Esslöffel Café chaï Sirup*
- 2 Esslöffel Öl*

Die Früchte schälen und klein würfeln. Den Knoblauch, den Ingwer und die Schalotten schälen und hacken. Den Knoblauch und die Zwiebeln in eine Pfanne geben und kurz im Öl anbraten. Das Wasser zusammen mit dem Essig und den restlichen Zutaten – ausser den Sirupen – dazugeben und in der gedeckten Pfanne erhitzen. 45 Minuten einkochen, gelegentlich umrühren. Nach 40 Minuten die Rosmarinzwiege rausnehmen und die Sirupe begeben. Das Chutney in ein verschliessbares Glas abfüllen und abkühlen lassen.

Geschenke

Hochwertige, handgefertigte Geschenke

Möchtest du dich bei den Mitarbeitenden oder deiner Kundschaft mit einem süssen, hochwertigen und handgefertigten Präsent aus der Region bedanken? Oder ein auserwähltes Mitbringsel aussuchen? Als 3.5 dl oder 7 dl Flasche, in einer schönen Geschenk Tasche oder Geschenkbox verpackt, kommt der feine Sirup immer gut an. Wähle das passende Geschenkset aus unserem Sortiment aus oder erfrage eine Offerte. Wir beraten dich sehr gerne, so dass deine Vorstellung mit der Auswahl übereinstimmt.

Personalisierte Etikette

Sirup mit einer personalisierten Etikette ist eine wunderbare kreative Geschenkidee und verleiht unserem köstlichen Produkt eine persönliche Note. Die Etikette kann den Namen des Empfängers oder ein Logo tragen, ein spezielles Datum oder Ereignis markieren oder eine persönliche Aufschrift enthalten. Nach Wunsch kreieren wir, abgestimmt auf deinen Event, eine besondere Etikette oder du gehst zusammen mit deinem Kind selbst ans Werk. Frage per Email nach unseren Dossiers für Gross- und Kleinunternehmen sowie für Privatkunden und lade das Merkblatt Kundenetiketten oder Kinderetiketten in pdf herunter.

Gläser und Ausgiesser

Für die optimale Sirup-Mischung ist das Verhältnis ausschlaggebend. Le Sirupier de Berne empfiehlt ein Verhältnis von 1:10, welches mit unseren farbigen Gläsern klar ersichtlich ist. Ergänzend bieten wir edle Ausgiesser an, die ein praktisches Präsentieren ermöglichen und das Verkleben stoppen.

Für den grossen Gastgeber – Restaurant & Bars

Bag in Box

Eine elegante, preisgünstige und scherbenfreie Version für begeisterte Gastronomen.

In umweltbewusster Verpackung, mit einfacher und praktischer Handhabung sind unsere Bag in Boxes die nachhaltige Sirup Lösung für grosse und kleine Gastro Unternehmen (Pop-Ups, Strassen- und Stadtfeste, etc.).

Die Bags sind in 5 oder 10 Liter Behältnissen, in all unseren Sirup Sorten auf Vorbestellung erhältlich. Kontaktiere uns für die entsprechende Preisliste und für technische Unterstützung.

Sirup auf Knopfdruck

Möchtest du unsere Produkte an deiner Ausschank-Station servieren? Le Sirupier de Berne bietet alle Sirup-Sorten auch in Postmix und/oder Premix-Qualität an. Geeignet für Gastro-Betriebe, grössere Anlässe, usw.

www.sirupier-auf-knopfdruck.ch

Impressum

Inhalt: Le Sirupier de Berne S.a.r.l. | Illustrationen: Mathias Wirth jun.

Gestaltung: Etage Est GmbH | Satz Neuauflage: duplex_bern

Druck: Druckerei Läderach AG | Papier: Rebello, blauer Engel



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

Waffenweg 9, 3014 Bern

info@sirupier.ch

sirupier.ch

T +41 (0)31 352 99 78

F +41 (0)31 331 56 90