

# Sucre Bohème

## Sucre aromatisé - Givreur de cocktail

### Haïku d'ambiance

Soleil sur les fleurs  
Le sucre capte leur parfum  
Verres de poésie

### Profil de saveur

Un sucre audacieux et raffiné, tout en douceur et en flair bohème. Un sucre parfumé, visuellement magique, entre douceur, floraison et souvenirs de voyages.

- **Sucre doré** : base texturée et chaleureuse
- **Fleurs séchées** (hibiscus, lavande, souci, centaurée) : touche florale et colorée
- **Zestes d'agrumes cristallisés** : éclats acidulés

### Ingrédients

Sucre aromatisé ARG, fleur de lavande, fleur d'hibiscus, fleur d'amarante, citronnelle, hémérocalle cristallisée, fleur de sel, vanille, fleur de centaurée, fleur de souci, colorant alimentaire liposoluble orange, paillettes comestibles roses.

### Sous-produits\*

**Sucre aromatisé Angelica Route Gourmande** : Orange, citron, lime, sucre, fraises, groseilles, pommes, bleuets, camerises, papaye, pêches, framboises ananas, poires, sucre d'érable, mangue, kiwi, tangerines, hibiscus déshydraté.

**Hémérocalle et rose cristallisées Angelica Route Gourmande** : fleurs d'hémérocalle et de rose lyophilisées, sucre à glacer (sucre, amidon de maïs), eau, gomme arabique. **Contient** : maïs.

**Colorant alimentaire liposoluble orange** : FD&C jaune 6 (E110), Roxy & Rich Inc., Blainville, Canada.

**Paillettes iridescentes comestibles Sweet Spell** : pigments à base de mica-rose.

### Utilisations créatives

**Givrage de verre**: idéal pour cocktails et mocktails aux notes florales, fruitées ou exotiques (lavande-citron, hibiscus-framboise, pamplemousse-souci).

**Décor de desserts** : à saupoudrer sur panna cotta, crème brûlée, fruits rôtis ou biscuits maison.

**Infusion express** : une cuillère dans une tisane, un thé glacé ou même un rhum arrangé.

**Toast bohème** : sur un pain brioché grillé avec du beurre salé ou du fromage ricotta.

\* Certaines informations des sous-produits contenus dans le produit transformé peuvent être incomplètes ou absentes en raison de l'indisponibilité des informations du fabricant, du transformateur d'aliments ou du producteur initial.



Valeur nutritive		Sucre aromatisé Bohème	
Nutrition Facts			
1 portion = 1g			
1 portion = 1g			
Teneur		% valeur quotidienne	
Amount		% Daily Value	
<b>Calories / Calories</b>	0		
<b>Lipides / Fat</b>	0 g	0 %	
saturés / saturated	0 g	0 %	
+ trans / Trans	0 g		
Polyinsaturés / polyunsaturated	0 g		
Oméga-6 / omega-6	0 g		
Oméga-3 / omega-3	0 g		
Monoinsaturés / monounsaturated	0 g		
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	0 mg		
<b>Sodium / Sodium</b>	5 mg	0 %	
<b>Potassium / potassium</b>	0 mg	0 %	
<b>Glucides / Carbohydrate</b>	0 g	0 %	
Fibres / Fibre	0 g	0 %	
Sucres / Sugars	0 g		
<b>Protéines / Protein</b>	0 g		
Vitamine A / Vitamin A		0 %	
Vitamine C / Vitamin C		0 %	
Calcium / Calcium		0 %	
Fer / Iron		0 %	