



Depuis 1871

**Deux nouveautés
fruitées
de La Maison Guiot
pour attraper les premiers
rayons du soleil
dans son verre !**



La Maison Guiot, spécialiste des sirops et concentrés aux arômes naturels, propose non pas une, mais **deux nouvelles références** pour fêter l'arrivée des beaux jours. **Le Concentré de Pêche-Abricot** permet de réaliser soi-même, en toute simplicité, son eau aromatisée au bon goût de ces délicieux fruits de l'été. **Le sirop de Citron à la Fleur d'Oranger**, une création originale, vient quant à lui compléter la gamme « réduite en sucre ». Deux nouveautés inédites et irrésistibles pour profiter pleinement des premiers rayons du soleil.

**Le Concentré de Pêche-Abricot :
un concentré d'été !**

Pour cette nouveauté "Les Concentrés", La Maison Guiot a mis en œuvre tout son savoir-faire, afin de permettre aux fruits d'exprimer leur plus belle nature. Un pari réussi avec cette recette sans sucre ajouté ni édulcorant, qui restitue au plus près les saveurs de la pêche et de l'abricot ; ces incontournables du verger !

Pour s'hydrater avec plaisir et siroter son eau aromatisée à l'ombre d'un arbre, il suffit de verser **2 cuillères à café de Concentré de Pêche-Abricot La Maison Guiot dans un grand verre rempli de glaçons et de compléter avec de l'eau plate ou gazeuse.** De quoi prolonger l'été et ce, en toutes saisons !



Concentré de Pêche-Abricot
Format : 50cl
PMC : 3,75€

Fraîcheur d'été

Eau aromatisée à la
Pêche-Abricot et aux fruits

4pers.

Ingrédients :

1 litre d'eau plate ou gazeuse
8 càc de Concentré de Pêche-Abricot La Maison Guiot
250 g de fraises
250 g de framboises
250 g de cassis ou de myrtilles
1 branche de romarin
Une dizaine de glaçons
Fleurs comestibles

- 1 Versez les glaçons préparés la veille dans une carafe d'un litre.
- 2 Lavez et coupez tous vos fruits en 2 et les ajoutez avec leur jus dans la carafe.
- 3 Versez 8 càc de Concentré de Pêche-Abricot La Maison Guiot dans un litre d'eau plate ou gazeuse par-dessus les fruits et remuez.
- 4 Ajoutez une branche de romarin ainsi que des fleurs comestibles pour décorer. Réservez au frais.

Le sirop de Citron à la Fleur d'Oranger réduit en sucre : une douce association ensoleillée !

La nature se réveille, les fleurs éclosent, les oiseaux gazouillent ; dans l'air flottent des odeurs printanières. Alors que la saison la plus bucolique de l'année s'avance, La Maison Guiot précipite son arrivée en accueillant sa cinquième association de fruit et fleur dans sa gamme réduite en sucre.

Après avoir marié la Fraise à la Fleur de Sureau, la Pêche au Jasmin, la Framboise à l'Hibiscus et la Grenadine à la Vanille Bourbon dans une gamme de sirops consensuels aux notes florales, **La Maison Guiot unit désormais le Citron à la Fleur d'Oranger.**

Sans édulcorant et avec 30% de sucre en moins qu'un sirop classique, cette nouveauté laisse s'exprimer toutes les douces saveurs du citron et de la fleur d'oranger. Une parfaite alternative à celles et ceux qui souhaitent découvrir une boisson **moins calorique, mais avec autant de goût !**

Un trait de ce sirop dans un verre d'eau plate ou gazeuse suffit pour nous transporter sur les rives de la Méditerranée. Si cette recette originale exprime toute sa fraîcheur dans une citronnade minute, elle sera aussi très appréciée en cuisine pour parfumer de savoureux gâteaux, glaçages ou sorbets. Une diversité d'usage qui le rend irrésistible !

30% DE
SUCRE EN
MOINS
PAR RAPPORT À UN
SIROP CLASSIQUE

Sirop de Citron à la Fleur
d'Oranger réduit en sucre
Format : 70cl
PMC : 3,65€

Gâteau au yaourt et sirop de Citron à la Fleur d'Oranger réduit en sucre

Préparation :

- 1 Versez le yaourt dans un saladier et conservez le pot pour mesurer les autres ingrédients après l'avoir soigneusement lavé et séché.
- 2 Ajoutez le sucre. Incorporez progressivement la farine, la fécule et la levure tamisées, en alternant avec les œufs entiers.
- 3 Mélangez soigneusement pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez l'huile et le sirop de Citron à la Fleur d'Oranger réduit en sucre La Maison Guiot.
- 4 Beurrez un moule à manquer et versez-y la préparation de votre gâteau au yaourt et au sirop.

Ingrédients :

Pour le gâteau :

- 1 yaourt nature
- 1 pot de yaourt de sucre
- 1 pot et demi de farine
- 1 pot et demi de fécule ou de Maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1/2 pot d'huile
- 6 càs de sirop de Citron à la Fleur d'Oranger réduit en sucre La Maison Guiot
- 1 noix de beurre pour le moule

Pour le glaçage :

- 170 g de sucre glace
- 4 càs de sirop de Citron à la Fleur d'Oranger réduit en sucre La Maison Guiot

6pers.

préparation
35
min

— — cuisson
35
min

Cuisson :

- 1 Préchauffez le four à 180° (th.6).
- 2 Faites cuire le gâteau entre 30 et 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé et doré. Une pique plantée au cœur du gâteau doit ressortir sèche.

Glaçage :

- 1 Versez le sirop de Citron à la Fleur d'Oranger réduit en sucre La Maison Guiot dans un récipient puis mélangez le sucre glace tamisé avec le sirop, étalez le glaçage sur le gâteau encore tiède en vous aidant du dos d'une cuillère à soupe.
- 2 Laissez sécher au moins 3 heures à température ambiante.

Les réduits en sucre : une gamme légère de sirops au bon goût de fruits et de fleurs

En 2021, La Maison Guiot lançait trois nouvelles recettes dans sa gamme réduite en sucre. Une gamme de sirops aux associations fruits/fleurs originales qui accueille aujourd'hui sa cinquième référence. Les amateurs de notes florales pourront profiter de créations originales :

Fraise à la Fleur de sureau :
la rondeur de la fraise associée à la subtilité de la fleur de sureau pour une sensation de douceur intense.

Framboise saveur Hibiscus :
le mordant de la framboise tempéré par le charme acidulé de l'hibiscus pour un sirop haut en couleur.

Pêche au Jasmin : le parfum velouté de la pêche et la légèreté orientale de la fleur de jasmin pour un mariage tout en volupté.

Grenadine à la Vanille Bourbon : le peps et l'acidité de la grenadine adoucie avec la rondeur de la vanille pour un sirop fruité et gourmand.

À propos de La Maison Guiot

En 1871, Augustin Guiot fonde La Maison Guiot dans le Nord de la France à Fresnes-sur-Escaut (59). Il devient négociant en produits de brasserie pour les limonadiers, marché très en vogue à l'époque. Un siècle plus tard, Bernard Guiot, son arrière-arrière-petit-fils, développe la passion familiale et décide de se consacrer entièrement à la fabrication de sirops. Au début des années 70, une dizaine de parfums composent la gamme portée par les saveurs Cerise Griotte et Fraise des bois, devenues les incontournables de la marque. A partir des années 80, les références de La Maison Guiot sont distribuées en grande surface et leur présence s'étend à toutes les enseignes dans les années 2000. En plus des parfums traditionnellement prisés, la marque innove en proposant des associations originales avec le lancement des premiers bi-goûts sur le marché. Garant des saveurs d'antan, La Maison GUIOT a conservé, au fil des années, la même exigence. De bons ingrédients, des recettes simples, généreusement dosées pour offrir un pur concentré de saveurs authentiques.

Actuellement, la marque possède une large gamme de recettes fruitées et originales, réparties entre la gamme traditionnelle, la gamme bio lancée en 2019, la gamme réduite en sucre lancée en 2020 et la nouvelle gamme « Les Concentrés », lancée en 2022. Depuis 2006, La Maison GUIOT appartient au groupe MONIN, entreprise familiale depuis trois générations et leader des applications, cocktails et café dans la restauration hors domicile, en France et dans le monde.