



TERROIRS DU LIBAN DÉVOILE SA NOUVEAUTÉ : LE SIROP DE MÛRES

*Terroirs du Liban lance une nouvelle spécialité libanaise : le sirop de mûres ! La mûre utilisée provient du **Mûrier noir** (*morus nigra*), une variété de mûre introduite et cultivée dans tout le bassin méditerranéen depuis l'Antiquité, pour la **qualité de ses fruits**.*



Le mûrier noir est un arbre qui peut vivre jusqu'à 120 ans contrairement à la mûre française qui provient d'un buisson épineux (ronce). Il donne des fruits comestibles d'environ 25 mm de long, très tâchant et fragiles, qui arrivent à maturité vers mi-juillet au Liban. Ils doivent être consommés rapidement car ils sont vite périssables.

Le sirop de mûres, produit 100% naturel, est fabriqué **à partir de mûres fraîchement pressées**, chauffées avec du sucre pour obtenir une texture épaisse de sirop. Il est **fabriqué par la coopérative de femmes Nejmet el Sobeh**, située à Mhaydthe dans la Bekaa Centrale. Cette coopérative respecte et applique les principes du commerce équitable.

Le sirop de mûres est **une boisson d'été populaire et rafraichissante** servie avec des glaçons dans les zones rurales du Liban et du Moyen-Orient. Ce sirop sucré et fruité peut être utilisé dans beaucoup de préparation comme les boissons glacées, sur les crêpes et les desserts tels que le riz au lait ou le cheesecake, sur des yaourts ou fromage blanc, sur un dessert glacé ou encore dans des vinaigrettes.



Sirop De Mûres
25cl - 8,90€

WWW.TERROIRSDULIBAN.COM

GAZETTE

