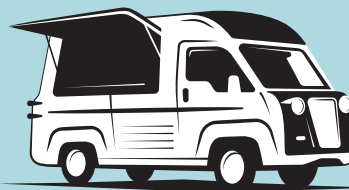


Teisseire's

Est.



1720

SYRUP CAFÉ

LES NOUVEAUX SIROPS TEISSEIRE FONT ENTRER LE SOLEIL DANS TOUS LES FOYERS

EAU LA LA – COMMENT CRÉER UNE ATMOSPHÈRE ESTIVALE À LA MAISON ?

10 juin 2021 – Nous gardons tous un souvenir encore bien vivace du confinement. Grâce aux assouplissements récents, nous avons déjà pu profiter des premières terrasses ensoleillées dont nous rêvions depuis si longtemps. Mais s'il y a bien une chose que nous avons apprise au cours des derniers mois, c'est combien il est important de savoir se faire plaisir à la maison. Avec les sirops Teisseire, l'été s'invite dans la cuisine, et ce, quelles que soient les mesures sanitaires. Le sirop de grenadine est la boisson favorite de nombreux Belges, mais saviez-vous que Teisseire propose, depuis peu, de tout nouveaux parfums – à savoir Kiwi, Violette et Orange 0% ? Ces sirops donnent facilement et rapidement une touche de fraîcheur à l'eau du robinet ou en bouteille. Vous voulez surprendre votre famille ? Transformez votre sirop en mocktail ou en cocktail en un clin d'œil. Teisseire partage quelques conseils pour créer son propre bar à la maison ainsi que des recettes pour créer soi-même sa boisson préférée... de quoi égayer le quotidien !

EAU LA LA

Les origines de Teisseire remontent à plus de 300 ans, mais la marque française est toujours bien présente avec une large gamme de sirop aux saveurs uniques. En tant que leader en France, Teisseire ne cesse d'innover. Ainsi, la marque a récemment dévoilé trois nouveaux parfums : Kiwi, Violette et Orange 0%. Un soupçon de sirop Teisseire transforme votre verre d'eau en une délicieuse boisson rafraîchissante et peut servir d'ingrédient de base pour toutes sortes de mélanges. Tous les produits Teisseire sont fabriqués à partir de fruits et de plantes, sans conservateurs et sans colorants ni arômes artificiels, ils peuvent donc être dégustés tous les jours.

UN BAR À SIROPS À LA MAISON

Il existe de nombreuses façons de créer une atmosphère estivale et festive chez soi. Voici les conseils de Teisseire :

1. Disposez des serviettes et pailles festives sur votre table.
2. Créez vous-même le menu avec l'apéritif du jour.
3. Soyez créatifs avec les garnitures ! Décorez les boissons de façon festive avec des herbes fraîches (avec de la menthe ou du basilic, par exemple) et des glaçons.
4. Saviez-vous que Teisseire offre une multitude d'autres possibilités ? Avec un soupçon de sirop, vous pouvez par exemple créer une sucette glacée ou donner encore plus de goût à vos yaourts.
5. Décorez votre verre ! Recouvrez le bord de sucre (mouillez le bord de votre verre avec de l'eau et trempez-le dans une couche de sucre) ou personnalisez-le avec une carte nominative.
6. Vous avez des enfants ? Bricolez vos propres sets de table personnalisés, créez votre propre bar où vous pourrez venir chercher vos boissons ou laissez-les prendre vos commandes.
7. Créez une playlist avec les tubes de l'été – summer vibes on repeat !
8. Ouvrez les portes pour laisser entrer l'air frais du printemps, vous aurez l'impression d'être en terrasse.
9. N'oubliez pas de trinquer... et dégustez !



UN PEU D'INSPIRATION

VIRGIN TROPICAL PUNCH



DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

30 ml de Teisseire Violette
70 ml de jus d'ananas
70 ml de jus de fruit de la passion

PRÉPARATION

Shake, shake, shake - et versez dans un verre rempli de glaçons. Ajoutez une tranche d'ananas pour la garniture.

ORANGE LIME SPARKLER



DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

20 ml de Teisseire Orange 0%
20 ml de jus de citron frais
Complétez avec du 7-Up (soda au citron et citron vert)

PRÉPARATION

Versez les ingrédients dans un verre rempli de glace et remuez légèrement. Ajoutez une tranche de citron pour la touche finale.

NEW ZEALAND LEMONADE



DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

20 ml de Teisseire Kiwi
20 ml de jus de citron frais
Complétez avec du jus de pomme

PRÉPARATION

Versez les ingrédients dans un verre rempli de glace et remuez légèrement.

FRUITY SUNRISE



DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

20 ml de Teisseire Bio Grenadine
50 ml de jus d'orange
50 ml de jus d'ananas
50 ml de jus de pomme

PRÉPARATION

Versez le jus dans un verre rempli de glace et remuez légèrement. Complétez avec la grenadine et ajoutez une tranche d'orange pour la touche finale.

PRIX RECOMMANDÉS* ET DISPONIBILITÉ

Un aperçu des nouveaux sirops Teisseire :

• Teisseire Kiwi	0,6l	€4.89 - €4.99*
• Teisseire goût violette	0,6l	€4.89 - €4.99*
• Teisseire Orange 0%	0,6l	€4.89 - €4.99*
• Teisseire Grenadine Bio	0,6l	€4.89 - €4.99*

Les nouveaux parfums de Teisseire sont dès à présent disponibles dans les supermarchés.



*Prix de vente conseillé

À PROPOS DE TEISSEIRE

Avec plus de 300 ans de savoir-faire dans la fabrication de sirops, en utilisant des ingrédients de la plus haute qualité uniquement, Teisseire est la première marque de sirop en France et un leader mondial dans le développement et l'innovation. Teisseire est une marque d'origine française qui fait partie de Britvic, l'une des principales sociétés de boissons rafraîchissantes en Europe. La société travaille avec son propre portefeuille de marques phares qui comprend notamment Robinsons, Tango, Drench, J2O et Fruit Shoot, ainsi qu'avec les marques de PepsiCo telles que Pepsi, 7UP, Mountain Dew, London Essence et Mathieu Teisseire. Ces derniers sont produits et vendus par Britvic au Royaume-Uni (GB) et en Irlande dans le cadre d'accords exclusifs avec PepsiCo. Au Royaume-Uni, Britvic est le premier fournisseur de marques de boissons rafraîchissantes non-gazeuses et le deuxième fournisseur de marques de boissons rafraîchissantes gazeuses. Britvic est le leader du marché en Irlande avec des marques comme MiWadi et Ballygowan, et en France avec des marques comme Teisseire et Moulin de Valdonne. Britvic s'étend actuellement par le biais de l'exportation, de l'octroi de licences et du franchisage. Britvic est cotée à la Bourse de Londres sous le code BVIC. www.britvic.com