



ΟΥΡΣΟΥΛΑ

λεμονάδα

λεμονάδα
με τζίντζερ & κανέλα

λεμονάδα
με φράουλα & κόκκινο πιπέρι

λεμονάδα
με ολίγη



Χειροποίητη λεμονάδα.
Παραδοσιακή συνταγή.



Χειροποίητη λεμονάδα
με διαλεγμένη
πιπεροριζα και
μυρωδάτα
ξύλα κανέλας.



Χειροποίητη λεμονάδα
με χυμό από φρέσκιες
ζουμερές φράουλες
και κόκκινο
αρωματικό πιπέρι.



Χειροποίητη λεμονάδα
με ελάχιστη ζάχαρη.
low cal.

Η ΟΥΡΣΟΥΛΑ αποτελεί μια ξεχωριστή πρόταση σπιτικής λεμονάδας που συνδυάζει τα οφέλη των φρέσκων προϊόντων και των φυσικών διαδικασιών παραγωγής με τη νοστιμιά των παραδοσιακών συνταγών. Φρέσκα ντόπια λεμόνια κόβονται και στύβονται στο χέρι. Συνδυάζονται με φρέσκα φρούτα και μπαχαρικά, των οποίων η επεξεργασία γίνεται με αυστηρά φυσικές μεθόδους, χωρίς την προσθήκη χημικών και συντηρητικών.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Η ΟΥΡΣΟΥΛΑ, εκτός από το κλασσικό σερβίρισμα με νερό και πάγο, μπορεί να συνδυαστεί περίφημα με ολόκληρα φρέσκα φύλλα δυόσμου ή/και με την προσθήκη ανθρακούχου αντί απλού νερού, δίνοντας έτσι μια επιπλέον σπιρτάδα δροσιάς στην κλασσική εκδοχή της παραδοσιακής λεμονάδας. Μπορεί επίσης να συνοδεύσει αλκοολούχα ποτά και αποτελεί ιδανική προσθήκη σε συνταγές για cocktails.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ανακινήστε καλά πριν από κάθε χρήση.
- Αραιώστε 1 μέρος χυμού με 3 μέρη νερού (αναλογία 1:4).
- Διατηρείται στο ψυγείο. Προτεινόμενη θερμοκρασία max. 4°C.
- Συνιστάται η κατανάλωση του προϊόντος εντός 30 ημερών μετά το άνοιγμα της συσκευασίας

ΟΥΡΣΟΥΛΑ
ΦΡΟΥΤΟΠΟΤΟΠΟΙΪΑ

W: www.oursoula.gr, E: info@oursoula.gr

T: 2130255763, M: 6975610091