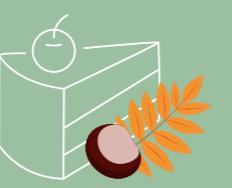


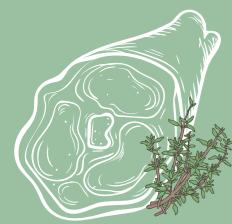
Un sirop, une multitude d'utilisations : boisson, cocktail, agrément culinaire...



Monaco revisité
au sirop d'hibiscus



Gâteau moelleux
au sirop de châtaigne



Gigot d'agneau cuit
dans un sirop de thym



Kir royal de champagne
et sirop de gingembre

Une entreprise familiale pour des sirops artisanaux



DÉLICES de la CIGALE
12 avenue de Villeveyrac
34140 MÈZE
contact@delicesdelacigale.com
07.83.31.16.24

delicesdelacigale.com



Scannez-moi !
←



Plus de 40 saveurs :
fruits, plantes, fleurs et épices.

REJOIGNEZ-NOUS ET
DÉCOUVREZ NOTRE GAMME !

La marque «Délices de la Cigale» a vu le jour en 2005 au cœur de la Provence.

En 2019, Loïc reprend le savoir-faire et les recettes qui ont fait le succès de ces sirops artisanaux, fabriqués en France et sans conservateurs.

Il fait le choix d'implanter son atelier à Mèze, près de Montpellier, en Occitanie. Fort d'un parcours professionnel dans l'agroalimentaire, Loïc a voulu se lancer dans une entreprise familiale et repartir aux sources de l'artisanat. Il reçoit ainsi la qualification d'Artisan Siropier. Cassandre, sa compagne, le suit dans cette aventure et gère la partie logistique et commerciale.

En famille, ils produisent et développent une gamme complète et évolutive d'une quarantaine de saveurs à dominante Fruits, Fleurs, Plantes et Epices. La majorité des ingrédients est issue de France, voire même sourcée au plus près de l'atelier pour certains.

- Les plantes sèches proviennent de cueillettes sauvages réalisées au Pic Saint Loup ou dans le Larzac
- Le jus de grenade de Saint Pons de Mauchiens (34) etc...

C'est cette sélection attentive associée à des techniques artisanales privilégiant la saveur et le goût qui ont permis de décrocher en 2023, 2 médailles au concours Hérault Gourmand : l'or et le bronze.

Ces sirops sont élaborés, si besoin, avec des arômes naturels.



1 SIROP MULTITUDE D'UTILISATIONS

AGRÉMENTS CULINAIRES, COCKTAILS, BOISSONS...



1 litre

25 cl

Cassis	Cerise	Châtaigne	Citron	Coquelicot	Figue	Fraise
100 cl / 3760147047210 25 cl / 3760147042246	100 cl / 3760147047074 25 cl / 3760147042079	100 cl / 3760147047241 25 cl / 3760147042024	100 cl / 3760147047029 25 cl / 3760147042352	100 cl / 3760147047036 25 cl / 3760147042086	100 cl / 3760147047180 25 cl / 3760147042031	100 cl / 3760147047104 25 cl / 3760147042134
Framboise	Gingembre	Grenade	Hibiscus	Lavande	Litchi	Mandarine
100 cl / 3760147047128 25 cl / 3760147042048	100 cl / 3760147047159 25 cl / 3760147042178	100 cl / 3760147047098 25 cl / 3760147042215	100 cl / 3760147047227 25 cl / 3760147042338	100 cl / 3760147047043 25 cl / 3760147042000	100 cl / 3760147048514 25 cl / 3760147048453	100 cl / 3760147047197 25 cl / 3760147042130
Melon	Menthe	Mimoso	Mûre	Myrtille	Noisette Chocolat	Orgeat
100 cl / 3760147047135 25 cl / 3760147042062	100 cl / 3760147047234 25 cl / 3760147042345	100 cl / 3760147047081 25 cl / 3760147042123	100 cl / 3760147047173 25 cl / 3760147042185	100 cl / 3760147047203 25 cl / 3760147042055	100 cl / 3760147047296 25 cl / 3760147042253	100 cl / 3760147047425 25 cl / 3760147042413
Pain d'épices	Pamplemousse	Pêche	Réglette	Romarin	Rose	Sapin
100 cl / 3760147047302 25 cl / 3760147042208	100 cl / 3760147047319 25 cl / 3760147042161	100 cl / 3760147047111 25 cl / 3760147042307	100 cl / 3760147047142 25 cl / 3760147042116	100 cl / 3760147047333 25 cl / 3760147042222	100 cl / 3760147047005 25 cl / 3760147042093	100 cl / 3760147047418 25 cl / 3760147042154
Sureau	Thym	Verveine	Violette	Yuzu		
100 cl / 3760147048408 25 cl / 3760147042321	100 cl / 3760147047012 25 cl / 3760147042109	100 cl / 3760147047166 25 cl / 3760147042239	100 cl / 3760147047050 25 cl / 3760147042017	100 cl / 3760147048521 25 cl / 3760147048460		

Et bien d'autres saveurs disponibles sur le bon de commande !
+ de centilitres sur demande spécifique.