

GOURMET
STYLE

IN TASTE
WITH LOVE

{ Provence }

GOURMET
STYLE

IN TASTE
WITH LOVE

{ Provence }

EYGUEBELLE В ПРОВАНСЕ

EYGUEBELLE - это ароматы и неповторимые вкусы Прованса, чья история берет свое начало в уникальном географическом местоположении.

EYGUE, от латинского вода и название кристально чистой реки проходящей в юго-восточной части Франции.

BELLE, красота и чистота.

Завод по производству сиропов EYGUEBELLE расположен в самом сердце Прованса в предгорьях Французских Альп, богатых кристально чистой водой, фруктовыми садами и полями лаванды. DOMAINE EYGUEBELLE производит сиропы по старинным рецептам Монахов аббатства.

EYGUEBELLE дорожит своей богатой историей и репутацией:

- Знание и мастерство,
- Подлинность аромата и вкуса,
- Многовековые традиции производства,
- Безупречное качество,
- Стиль жизни.

EYGUEBELLE воплощает образ жизни и уникальную атмосферу Прованса.



НАСЛЕДИЕ МАСТЕРСТВО

Лучшие рецепты ревностно хранятся веками, передаются из поколения в поколение и воплощаются в сиропах EYGUEBELLE хранящих вкус и аромат самой природы.

В аббатстве EYGUEBELLE, в XII веке монахи изобрели, довели до совершенства и донесли до наших дней рецепты сиропов состоящих из комплекса целебных и ароматических трав, а так же отборных фруктов. Это наследие, из секретных рецептов и традиционных методов производства, разработанных монахами цистерцианского аббатства EYGUEBELLE, хранится и передается из поколения в поколение.

В 1996 году на базе бесценного наследия монахов аббатства EYGUEBELLE, создан бренд и производство EYGUEBELLE воплотив в своих продуктах многовековой опыт.

Чтобы точно соблюдать вкусовые качества конкретного рецепта, бренд по-прежнему использует гербарий из более чем 100 лекарственных и ароматических растений. Некоторые, хорошо известны, такие как мята, ромашка, тимьян, лаванда и другие ... Реже амброзия, репейник, дягиль и мирта. EYGUEBELLE использует только отборные плоды из регионов с наименованием происхождения контроля (AOC): Клубника в Carpentras, персик из Авиньона в Drôme Прованс, Персик-абрикос в Drôme Прованс, Мускат виноград в Drôme Прованс, дыни из Cavaillon, Каштан, ...

EYGUEBELLE-бесценное мастерство с соблюдением методов производства, использованием древних ремесел, сложных инструментов и ручной работы.



ИНГРЕДИЕНТЫ ВКУС АРОМАТ

В EYGUEBELLE знают, что хорошие продукты- продукты полученные из высококачественных ингредиентов, тщательно отобранных за их качество и вкус ...

ФРУКТЫ

Для достижения идеального уровня качества, EYGUEBELLE выстроил многолетние партнерские отношения с кооперативами фруктов. Фрукты и ягоды проходят строжайший отбор, их проверяют на содержание пестицидов и нитратов. Тестируются не только сами фрукты, но и почва, на которой они выращиваются. Расфасовка происходит в стерильных условиях. В Провансе, садоводы обеспечивают потребности фруктами безупречного качества, которые сбалансированы всеми необходимыми нотами аромата и вкуса. Благодаря требовательной политике EYGUEBELLE -сиропы обладают идеальным ароматом, одним из ключевых составляющих восприятия вкуса

САХАР

В EYGUEBELLE, для достижения наилучшего качества продукции используется сахар произведенный исключительно из сахарного тростника. Со временем, прочные партнерские отношения были установлены с производителями сахара, которые стремятся обеспечить всегда стабильное качество сахара.

ПРИРОДНЫЕ ВКУСЫ И КАЧЕСТВО

В EYGUEBELLE используют только натуральные концентраты, ароматизаторы и эссенции дистиллированные исключительно из фруктов и растений. Эти элементы составляют "ядро ароматических" продуктов. В каждом рецепте собраны несколько натуральных ароматизаторов. Они обеспечивают подлинный вкус, увеличивая при этом срок жизни продукта.

ВОДА

На склонах французских Альп, в мире первозданной природы, рождается самая чистая вода. Прежде чем попасть на завод, она проходит долгий путь сквозь горные породы, обогащаясь естественными минеральными солями и приобретая кристальную чистоту. Разлитая непосредственно у источника и сохраненная от внешних воздействий, эта вода дарит силу, энергию и красоту самой природы.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

EYGUEBELLE это тонкий баланс между историческим наследием и инновационными взглядами, и технологиями.

Несмотря на многовековую историю и опыт в производстве сиропов передаваемый из поколения в поколение, EYGUEBELLE является торговой маркой 21-го века, знающая как развивать производственные процессы для обеспечения стабильного качества выпускаемой продукции. С этой целью в ноябре 2006 года компания приобрела новые промышленные площадки, оформленные в соответствии с универсальностью и основанные на традиционных методах производства.

Знак качества

На протяжении всего процесса, завод следует стандартам HACCP (Анализ критических точек продовольственной безопасности) ISO 9001: 2000 и текущей сертификации IFS



- Отслеживание: EYGUEBELLE применяет штрафные санкции к каждой поставке ингредиентов применяемых в производстве, которая не соответствует утвержденным стандартам, чтобы управлять различными критериями качества.
- Качество продукции: EYGUEBELLE контролирует качество изготовления продукции в своей лаборатории, а также в международных лабораториях стандартизации и сертификации в системе обеспечения качества. Производственный мастер купажа и менеджер по качеству проверяют вкус и аромат продукции перед каждым розливом.
- Исследования и развитие: EYGUEBELLE обеспечивает разработку новых продуктов совместно с командой профессионалов. Эти исследования позволяют разрабатывать новые продукты и совершенствовать существующие рецептуры.



Сиропы дают возможность завоевывать покупателей проявлениями фантазии авторов - будь то бармен или бариста, кондитер или кулинар.

Сироп - происходит от французского *sirup*, которое в свою очередь происходит от позднелатинского *sirupus*, что буквально означает - напиток. Энциклопедии определяют сироп как «концентрированный раствор отдельных сахаров (сахарозы, глюкозы, фруктозы, мальтозы) или их смесей в воде или в натуральном фруктовом соке», а также как «прозрачную вязкую жидкость с ароматом соответствующих плодов, с калорийностью около 245-246 ккал/100 г и содержанием сахара от 40 до 80%». В руках понимающего человека - бармена, бариста, управляющего - сироп грозное оружие, не только крайне разнообразящее ассортимент кофейни, бара или кондитерской, но и оптимизирующее продажи.

Напитки с сиропами бывают горячие и холодные, а также алкогольные и безалкогольные. Все эти группы не вполне равномерно, но перекрещиваются.

Традиционная вода с сиропом, итальянская содовая, которая приготавливается смешиванием газированной воды с одним или несколькими сиропами. С помощью различных добавок вы можете получить французскую содовую (клубничный и апельсиновый сироп, вода, натуральные ягоды и кусок лимона), содовую киви или черносмородиновую содовую с фруктовым мороженым. Вплотную к альянсу «сироп-вода» по простоте приготовления подбираются фриз и его разновидность под названием гранита. И то и другое готовится в блендере с большим количеством мелкодробленого льда.

Затем, идут горячие и холодные алкогольные и безалкогольные напитки на базе кофе. На базе эспresso делается масса коктейлей. Базовым конечно являются различные ореховые вкусы идеально сочетающиеся с легкой кислинкой, которую дает арабика. Также актуальны вкусы специй - вместе с ореховыми они составляют золотой рабочий фон любого бариста. Среди стратегически важных ароматов стоит упомянуть «айриш крим» - именно в сочетании с капучино и латте он раскрывается во всем своем великолепии. Еще существуют стимулы - напитки, получаемые сочетанием сиропов и взбитого струей пара эспresso-машины молока.

Основная функция сиропа в алкогольных коктейлях и классических миксах - это подчеркивание основного вкуса. Сиропы являются самым тяжелым компонентом и поэтому служат идеальной подложкой для построения слоистых напитков, например таких как Flag shooter.

Сиропы можно использовать для приготовления:

- Кофейных напитков
- Алкогольных и безалкогольных коктейлей
- Напитков из итальянской содовой (минеральная вода с сиропом)
- Чая и напитков на его основе
- Молочных коктейлей и стимеров
- Мороженого
- Десертов и выпечки
- Напитков гранита
- Кондитерских изделий и блюд кулинарии

