

Moštěnický Sirup

Moštěnický Sirup se vyrábí na Moravě, v Horních Moštěnicích u Přerova. Jedná se o výhradně český produkt, typický regionální výrobek, opatřen značkou HANÁ Regionální Produkt.



Sirup je vyráběn horkou cestou (pasterizací), bez přidání konzervačních látek, umělých barviv a umělých sladidel.

Sirupy obsahují 65% cukru, proto jsou velmi husté, s bezkonkurenčním poměrem ředěním v jednotlivých produktových řadách.

Produktové řady:

1. Klasická cukerná řada (10% ovocné složky, ředění 1:14)

Ananas, Černý rybíz, Jahoda, Lesní směs, Malina, Pomeranč, Brusinka, Zázvor, Švestka, Višeň, Mandarinka, Citron s Máťou, Hruška, Citron



2. **Sirupy ze třtinového cukru Dry Demerara** (10% ovocná složka, ředění 1:14)
v příchutích Meruška a Tropic



3. **Sirupy z Bio třtinového cukru** (10% ovocné BIO složky, ředění 1:10)
v příchutích Jablko, Malina, Černý rybíz, Rakytník



4. **Řada sirupů EXCLUSIVE** (30% ovocné složky, ředění 1:15, plněno do
skleněných lahví 1l)
v příchutích Malina, Černý rybíz, Jahoda



Jihomoravský cukr s.r.o., Babí louka 2504, Uherský Brod, www.mostenickysirup.cz

Kontaktní osoba: Petr Panáček, obchodní ředitel, +420 775 322 809, panacek@mostenickysirup.cz