



Morango com Hortelã

Uma das queridinhas. Combina, especialmente, com pães e torradas.

Ingredientes: morango, açúcar, limão e hortelã.



Laranja com Erva Doce

Energizante e suave. Seu sabor cítrico vai muito bem com queijo tipo gouda.

Ingredientes: laranja, água, açúcar, maçã e erva doce.



Maracujá com Manga

Sabor incrível! O azedinho do maracujá combina perfeitamente com o sabor doce da manga.

Ingredientes: manga, água, açúcar e maracujá.



Menta

Relaxante e refrescante. É uma combinação sensacional para carnes de churrasco.

Ingredientes: menta, pêra, açúcar, limão e água.



Gengibre

Suave e picante. Tem um sabor doce e picante que combina com queijos e pratos salgados.

Ingredientes: gengibre, maçã, limão e açúcar.



Cebola Roxa

Essa vai bem com tudo! Desde pratos salgados até torradas.

Ingredientes: cebola roxa, pimenta calabresa, louro, açúcar, vinagre balsâmico, vinagre de maçã, azeite, sal.



Acerola

Cítrico. Fica ótima com torradinhas e, até mesmo, com mousse de chocolate.

Ingredientes: acerola, maçã, açúcar, limão e água.



Damasco

Chega a dar água na boca! Perfeita com pães, torradas e queijos.

Ingredientes: damasco, limão, açúcar e água.



Abacaxi com Pimenta

Sabor marcante. Dá um toque especial à carnes ou até à tirinhas de tapioca.

Ingredientes: abacaxi, maçã, pimenta calabresa, açúcar e água.



Uva com Chia

Especial. O azedinho leve da uva, quando combinado com a chia, libera um sabor bem marcante.

Ingredientes: uva, açúcar, limão e chia.



Amora com Anis Estrelado

Destacada. O sabor excepcional da amora junto ao doce do anis formam uma explosão de sabores.

Ingredientes: amora, água, maçã, açúcar e anis estrelado.