

TERGA GASTRONOMIE



EAU  
DE FLEURS  
D'ORANGER



  
TERGA  
GASTRONOMIE



# EAU DE FLEURS D'ORANGER

L'eau de fleurs d'oranger est obtenue après distillation de la fleur du Bigaradier.

Cet oranger amer produit en effet des fleurs avec plus de caractère que l'oranger classique.

Une eau intense, à la saveur subtile et suave.

## Comment s'en servir ?

---

- Très populaire dans tout le bassin Méditerranéen, vous la retrouverez dans toutes ses pâtisseries ou presque !
- Une cuillère à soupe dans des crêpes, des pancakes, des madeleines ou un simple cake pour parfumer.
- Un éléments incontournable de la Tarte Tropézienne.
- Un café blanc ? Recette libanaise, de l'eau chaude, du miel et de l'eau de fleur d'oranger ! Rien de plus simple ni de meilleur.

