**O tom, jak vznikla Sirupárna**

Na světě existují věci, které by neměly upadnout v zapomnění a přesně tak začíná příběh o tom, jak vznikla myšlenka na založení Sirupárny. Sirupy se v rodině Holubových vařily již od nepaměti, začínala s nimi babička. Chuť sirupů byla dokonalá nejen díky ingrediencím, které byly sesbírány na nedalekých loukách, zahradách anebo políčkách, ale také díky lásce, s jakou je babička připravovala. Abychom tuto tradici zachovali, rozhodli jsme se, že s jejich výrobou budeme pokračovat a nabídneme vám sirupy a pečené čaje, jejichž chutě si oblíbíte.

**Proč jsme přesvědčeni, že budete s produkty spokojeni**

Sirupy a pečené čaje, které vyrábíme, pochází z kvalitních bylinek a surovin, které pěstujeme u nás v Česku a sami si je sbíráme. Na rovinu přiznáváme, že kvůli větší produkci nejsme schopni všechno vypěstovat sami a pomáhají nám také místní farmáři a samopěstitelé, od kterých suroviny nakupujeme.

Všechny produkty jsou zcela přírodní, tedy bez přidaných éček, barviv a konzervantů, a proto se může stát, že se budou jednotlivé šarže mírně lišit, což však vnímáme jako výhodu a potvrzení toho, že sesbíraná malina na začátku léta chutná trochu jinak než ta, která dozraje o žních.

**Co najdete v nabídce**

V naší nabídce najdete sirupy a pečené čaje s láskou vyráběné.

Některé sirupy vyrábíme jen jednou za rok v době, kdy je sezona surovin potřebných pro jejich výrobu. To jsou například bezinky, pampelišky nebo jahody. Ochutnat můžete také sirupy s příchutí citrusového mixu, černého bezu, borůvek, černého rybízu a mnoho dalších. Tyto sirupy můžete použít pro ochucení vody, ale také různých míchaných drinků.

Pečené čaje, které využijete pro přípravu horkého nápoje anebo pro ochucení dezertů, moučníků anebo sladkých snídaní, můžete vyzkoušet v příchuti pečeného jablka, lesní směsi, maliny a badyánu nebo borůvky a levandule. Perfektní jsou také pečené čaje obohacené o rakytník nebo zázvor, které jsou perfektní pro podporu imunitního systému.

Kromě internetového obchodu nás najdete také na Instagramu, kde můžete sledovat vše co se děje v naší výrobničce děje. Těšíme se na vás.