

FICHE PRODUIT

LIMONADE LA BEAUCERONNE

La maison Savouré est la seule à produire la limonade La Beauceronne. La recette du concentré utilisé pour la confection de la limonade est propre à la maison Savouré, ce qui confère à la Beauceronne son goût spécifique.

Cette limonade est composée d'eau puisée dans les nappes de Beauce, de sucre de betterave provenant de la sucrerie d'Artenay (Loiret), d'arômes naturels d'agrumes de Grasse et d'acide citrique (E330). Les étiquettes de la limonade La Beauceronne sont, depuis 1888, à l'effigie de la cathédrale de Chartres.

La fabrication se fait en trois étapes :

- Le concentré est élaboré dans une malaxeuse avec du sucre (« sucre de bouche »), des arômes naturels d'agrumes de Grasse et de l'acide citrique (E330). Cet additif alimentaire permet de fixer le gaz carbonique. La maison Savouré garde le secret des arômes utilisés.
- Ce sirop est ensuite mélangé dans une cuve avec de l'eau préalablement filtrée. La proportion en volume est d'environ 10 % de concentré pour 90 % d'eau. Ce liquide est enfin saturé avec du gaz carbonique à l'aide d'un saturateur ; il doit être frais (5 à 6°C) pour faciliter cette opération. Les bouchons mécaniques des bouteilles de 75 cl sont placés à la main avant l'embouteillage et fermés à la sortie de l'embouteilleuse, le tout manuellement.
- L'embouteillage se fait sur place, avec deux types de conditionnement : 75 cl en verre de type traditionnel avec fermeture mécanique et bouteille consignée de 1 litre avec une fermeture à vis.

