



Siroperia GmbH
Karin Zoro
Frohsinnstrasse 17
5430 Wettingen
info@siroperia.ch



Pressemitteilung

Erneut eine Auszeichnung am Concours Terroir für Siroperia Feine Sirups - mit Liebe zum Detail

Wettingen, 25. September 2019 – Das Wettinger Kleinunternehmen Siroperia GmbH gewinnt am Schweizer Wettbewerb der Regionalen Produkte (Concours Terroir <https://www.concours-terroir.ch/>) erneut die höchsten Auszeichnungen. Nach einer Goldmedaille für den "Sunne Sirup" an der letzten Austragung im Jahr 2017, wurden nun gleich 4 Produkte ausgezeichnet: der "Sunne Sirup" und "Bergli Sirup" wurden von der Fachjury mit der höchsten Auszeichnung prämiert. Zwei weitere Produkte, der "Feen Sirup" und "Chrütli Sirup" wurden mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

Alle zwei Jahre werden an diesem Wettbewerb über 1'000 Produkte aus der ganzen Schweiz verköstigt. Die Jury setzt sich aus Sensorik-Spezialisten sowie aus Fachleuten und Persönlichkeiten aus der Welt der Gastronomie zusammen. Neben Kleinunternehmen, wie Siroperia GmbH, sind nehmen auch namhafte Produzenten wie die Destillerie Humbel aus Stetten oder Louis Morand & Cie SA aus Martigny an diesem Wettbewerb teil.

Seit über 7 Jahren produziert die Unternehmerin und Geschäftsinhaberin Karin Zoro Sirup. Ihre Rezepte hat sie seither laufend verbessert und erweitert. Das aktuelle Sortiment umfasst 21 Sorten und reicht von den raffinierten Minze-Sirups über Apfelpunsch und einer Gesundheitslinie bis hin zum Chai Sirup. Martina Bosshard verstärkt seit 2015 das Team als Co-Geschäftsführerin mit dem Fokus auf Verkauf/Kundenbetreuung und Marketing. 2017 wurde die Einzelfirma in eine GmbH umgewandelt.

Die Minze Kräuter für die prämierten Produkte wachsen ausschliesslich im Wettinger Garten von Karin Zoro. Auf über 20 Laufmetern Hochbeet gedeihen die unterschiedlichen Bio-Minze Sorten hervorragend und werden dort mit viel Achtsamkeit gepflegt. Durch die tägliche Pflege im eigenen Garten kann die Qualität hoch gehalten werden; schlussendlich sind wir immer von der Natur und ihren Launen abhängig.

Die Produkte werden primär über ausgelesene kleinen Delikates- und Geschänklädeli, sowie den OnlineShop www.siroperia.ch sowie vertrieben. Die über 2000 produzierten 3,5dl Flaschen hauptsächlich für Kundengeschenke und Firmengeschenke erworben. Immer grösserer Beliebtheit erfreuen sich die 0.4 dl Mini Flaschen, die mit ihren individuell gestalteten Etiketten als Tischdekoration und Namensschilder für Geburtstage und Hochzeiten gerne gesehen werden.

Wer ausser Kindern trinkt in der heutigen Zeit noch Sirup? Unser Sirup ist auch ein hochwertiges Genussmittel für Erwachsene. In der richtigen Dosierung verleiht er Dressings, Marinaden, Kaffee oder Prosecco und Cocktails, oder sogar Bier, eine besondere Note. Auf unserer Homepage <https://www.siroperia.ch/rezepte/> finden Sie verschiedene Rezepte, überraschen Sie doch ihre Gäste mit einer neuen, feinen Note.

Wir sind besonders stolz, dass verschiedene Schweizer Firmen ihren Mitarbeitenden oder Kunden Geschenke mit unserem Sirup verteilt haben.