

# DRINKS.

## Monin Set de Sirop pour Cocktail 25cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500195
Contenu	25cl
Pays	France
Région	Bourges
Embouteilleur	Monin
Marque	Monin
Type	Sirop
L'usage	Pour les cocktails, les punches aux fruits, le café et les boissons lactées
Dégustation	Arôme distinct de chaque variété individuelle
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Glucides : 79,3g / 10cl
Ingrédients	voir l'image
L'emballage	Set mit 5 Cocktail-Sirups



### Description

Dans ce set de sirop pour cocktail, vous obtenez 1 de chacun des parfums suivants :

1. Noix de coco - fabriqué à partir d'extraits naturels de noix de coco est le meilleur choix lorsqu'il s'agit de préparer des boissons tiki exotiques. Les cocktails classiques tels que Swimming Pool, Piña Colada, Strawberry Colada, Coconut Kiss, Chocobanana et Coco Loco peuvent également être préparés avec ce sirop. Contrairement à la crème de coco, le sirop de coco, d'un blanc laiteux, est plus doux et moins crémeux - il déploie tout son effet lorsqu'il est associé à de la crème fraîche. Les smoothies, les boissons

lactées et les mocktails fruités acquièrent également une composante exotique et tropicale avec l'ajout du sirop de coco Monin.

2) Menthe Mojito - avec de la menthe Yerba Buena, dont le goût est beaucoup plus herbacé et frais que celui de la menthe poivrée, est particulièrement connue à La Havane et porte le nom scientifique de "mentha nemorosa". Si vous ne voulez utiliser des feuilles de menthe fraîches qu'à des fins décoratives et que vous voulez quand même créer le goût inimitable du Mojito, optez pour le sirop de menthe Monin Mojito. En ajoutant d'autres sirops comme ceux de mangue, de fraise et de pêche, le mélange de rhum, d'eau gazeuse, de jus de citron vert et de menthe prend des saveurs très inhabituelles. En tant qu'ajout au thé glacé, au moka et au jus de pêche, le sirop incolore est également très impressionnant.

3) Fruit de la passion - sa saveur de fruit aigre-doux et sa couleur jaune attrayante exercent une attraction magique. Ce sirop contenant 29% de jus de fruits (dont 10% de jus de fruit de la passion) combine ces qualités avec une manipulation facile et une longue durée de conservation. Ajoutez à cela le large éventail d'utilisations dans les cocktails à base de gin, de vodka, de vin blanc ou de rhum. Ceux qui veulent se passer d'alcool peuvent combiner le sirop de Maracuja Monin avec du thé glacé et des citrons fraîchement pressés ou presque tous les jus et sirops de fruits imaginables.

4) Sureau - À partir de 2005, le cocktail tendance Hugo est apparu sur un grand nombre de cartes de boissons dans le nord de l'Italie et dans les pays germanophones. La recette combine du Prosecco, du sirop de fleurs de sureau, de la menthe fraîche, de l'eau gazeuse et du jus de citron vert, le tout réuni dans un verre à vin. Depuis, les sirops fabriqués à partir de l'extrait de la fleur blanche sont devenus indispensables dans les bars. Cependant, on peut faire beaucoup plus avec le sirop de fleurs de sureau Monin : on peut imaginer des limonades, des boissons au thé, des smoothies, des latte macchiato aromatisés ou même des cocktails à base de rhum ou de tequila. Le sirop apporte non seulement des reflets jaunes dorés dans le verre, mais aussi des arômes floraux.

5) Fraise - avec son goût authentique de fraise, ce sirop est l'accessoire idéal de tout bar bien garni. La possibilité de combiner les produits avec des spiritueux, du vin et du vin mousseux, des jus de fruits, du thé glacé, de l'eau et d'autres sirops est un autre avantage auquel les amateurs de cocktails ne peuvent résister. Outre l'eau, le sucre et 18% de jus de fraise, le sirop de fraise Monin contient d'autres ingrédients qui en perfectionnent l'arôme et l'aspect.