

DRINKS.

Ensemble de Sirop de Café Monin 25cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500196
Contenu	25cl
Pays	France
Région	Bourges
Embouteilleur	Monin
Marque	Monin
Type	Sirop
L'usage	pour les Spécialités de Latte, les Smoothies, les Desserts et les Cocktails
Dégustation	Chacun d'eux a un goût de caramel, de vanille, de pain d'épice, de noisette et d'amaretto.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Glucides : 78,4g / 10cl, Couleur : Sucre Caramel
Ingrédients	Voir la Photo



Description

Ce set de sirop de café est un ingrédient idéal pour les boissons lactées, les smoothies et les cocktails à forte teneur en chocolat. Cinq saveurs sont incluses :

- Caramel : Le caramel est l'un des parfums les plus populaires pour les boissons lactées et le café, ainsi que pour les desserts et les confiseries. Il s'agit simplement de sucre qui a été chauffé et fondu, mais qui a maintenant un goût incroyablement crémeux, une consistance visqueuse et une coloration brune

attrayante. Ce sirop de caramel de Monin est un must pour tout bar à domicile bien approvisionné et tout établissement gastronomique. Lorsqu'il est ajouté à un latte macchiato, un cappuccino ou une autre boisson chaude, il crée des boissons au goût sucré avec des accents de couleur excitants. Les cocktails de dessert à base de vodka, de liqueur ou de rhum peuvent également être améliorés par l'ajout de Sirop de Caramel Monin.

- Vanille : La vanille est l'un des parfums les plus populaires pour les desserts sucrés et les boissons aromatisées au café et au lait. Ce sirop, composé d'extrait de vanille, de jus de citron concentré, d'eau et de sucre, s'harmonise particulièrement bien avec les saveurs de noix, les jus de fruits à baies et/ou le thé. Dans les spécialités de café au lait, le Sirop de Vanille Monin peut également être associé à d'autres produits Monin (par exemple, le Sirop de Caramel, de Cannelle ou de Châtaigne). Si vous recherchez un cocktail rapide à préparer, ajoutez simplement 4cl de vodka, 1cl de Sirop de Violette et 1cl de Sirop de Vanille dans un verre.

- Pain d'épices : Comme vous pouvez le deviner d'après son nom, ce Sirop du fabricant français Monin a un goût d'épice de pain d'épices. Ses arômes de cannelle et de gingembre font de ce sirop un incontournable des boissons chaudes, des desserts ou des recettes de cocktails créatifs, surtout en hiver. En été, cependant, il est tout aussi bon dans un Café Glacé ou un Milkshake à la banane, par exemple.

- Noisette : Le Sirop de Noisette est un véritable classique lorsqu'il s'agit de préparer des spécialités de café, des boissons lactées et des desserts. Il permet de réaliser en un clin d'œil les recettes les plus simples, comme le Cappuccino Noisette (3cl de sirop + 15cl de lait + 1 espresso), le Shooter Noisette (1,5cl de sirop + 4,5cl de cognac), une boisson dessert avec 3cl de sirop, 3cl de crème irlandaise, 1 boule de glace à la vanille et 1 espresso, ou encore le Caribbean Coffee (2,5cl de sirop + 3cl de rhum brun + 1 espresso + crème fouettée). La couleur brun doré met en valeur l'arôme de noisettes, d'amandes et de Vanille.

- Amaretto : Un cocktail Amaretto entièrement sans alcool ? C'est possible avec le sirop Monin aromatisé aux amandes amères ! Avec ce sirop fabriqué à partir de concentré de jus d'abricot et de divers arômes naturels, la marque française de sirop de Bourges propose une alternative complète à la liqueur originale d'Italie. Les possibilités d'application sont multiples : dans le café, en smoothie avec du sirop de coco, du jus d'ananas et de la crème, mais aussi en cocktail avec du jus de pêche, du cognac et du brandy d'abricot.