DRINKS.

Monin Sirop d'Abricot 70cl



version en liane

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701133
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bourges
Embouteilleur	Monin
Marque	Monin
Туре	Sirop
L'usage	pour des cocktails, des thés, des smoothies, des limonades et des desserts
Dégustation	goût de confiture d'abricot sucrée avec une finition légèrement acidulée.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	avec 12% de jus d'abricot, glucides: 83,7g / 10cl, colorant: lutéine, anthocyanes
Ingrédients	Voir photo



Description

Ce sirop, fabriqué à partir d'au moins 12% de jus d'abricot, capture le goût doux-sucré des abricots juteux et reproduit fidèlement la couleur jaune pâle à rouge-orange du fruit velouté. Les fruits sont acheminés du monde entier vers l'Europe centrale: les principales régions de culture sont l'Ouzbékistan, la Turquie, l'Iran, l'Italie et l'Algérie. Mais aussi l'Espagne, la Grèce et le Japon ont un nombre considérable d'abricotiers en culture. Cependant, ce sirop peut apporter beaucoup plus qu'un côté "sucré": grâce à l'addition d'acide citrique, la finale est légèrement acidulée, ce qui donne aux cocktails

une note incomparable. En réalité, le sirop d'abricot de Monin peut être mélangé avec du rhum, de la vodka, divers jus de fruits, d'autres sirops et des limonades. Les possibilités d'utilisation sont larges.	