

# DRINKS.

## Monin Sirop Curaçao Triple Sec 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701144
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bourges
Embouteilleur	Monin
Marque	Monin
Type	Sirop
L'usage	pour les cocktails (par ex., mélangé avec du rhum, de la téquila, de la vodka), les punches aux fruits, les limonades, les thés et les boissons lactées
Dégustation	Saveur d'orange avec différentes nuances d'amertume.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Glucides: 80g / 10cl
Ingrédients	Voir photo



### Description

La liqueur d'orange Curaçao a reçu son nom de l'île néerlandaise des Caraïbes, où les oranges très spéciales sont arrivées à maturité à partir du 16ème siècle. Celles-ci sont non comestibles, mais leur zeste séché libère un arôme très spécial. La liqueur produite à partir de ces oranges fait aujourd'hui partie de chaque bar dans le monde entier. Ce sirop contient les saveurs authentiques de cette liqueur d'orange, mais est sans alcool et donc idéal pour la préparation de cocktails vierges. Contrairement au sirop Bleu Curaçao, le sirop Triple Sec n'a pas cette couleur bleue caractéristique, de sorte que le goût

des différentes nuances amères des agrumes se trouve au premier plan. La couleur transparente de ce sirop ne modifie pas l'apparence des boissons, telles que les punchs aux fruits, les limonades, les thés glacés et les boissons lactées.