

# DRINKS.

## Monin Sirop Noix de Macadamia 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701166
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bourges
Embouteilleur	Monin
Marque	Monin
Type	Sirop
L'usage	pour le café, les boissons lactées mixtes, les boissons au cacao et les desserts
Dégustation	goût de noix grillées, de nougat et d'amandes grillées
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Glucides: 78.5g / 10cl, colorant: caramel
Ingrédients	Voir photo



### Description

Les noix de macadamia sont considérées comme particulièrement intéressantes et coûteuses, en raison des conditions de culture difficiles et du traitement ultérieur compliqué. Les arbres, très exigeants et peu vigoureux, sont originaires du Queensland, en Australie. De nos jours, ils sont également répartis à Hawaï, en Nouvelle-Zélande, dans certains pays d'Afrique et d'Amérique du Sud. Puisque la coque est très dure et ne peut pas être cassée par un casse-noix traditionnel, la plupart des noix passent par un processus spécial avant d'être mises en vente. L'extrait de ces noix savoureuses se retrouve dans le sirop de noix de macadamia de Monin. Il est idéal dans des spécialités à base de café, des desserts, des

boissons lactées mixtes et du cacao. Que ce soit dans un Moka, un cappuccino, un Latte ou un Martini - l'ingéniosité ne connaît pas de limites. Le sirop peut également être utilisé pour la préparation de plats sucrés et de pâtisseries.