

# DRINKS.

## Monin Paragon Rue Berry Cordial 48.5cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 802457  |
| Contenu                 | 48.5cl  |
| Pays                    | France  |
| Embouteilleur           | Monin   |
| Marque                  | Monin   |
| Type                    | Cordial   |
| L'usage                 | pour les cocktails, les sodas, les punchs aux fruits, les limonades |
| Dégustation             | Avec un arôme d'épices doux et poivré.                              |
| Désignation commerciale | Concentré   |
| Détails                 | à base de baies de rue éthiopiennes                                 |
| Ingrédients             | voir l'image 2  |



### Description

Les cordiaux existent depuis longtemps en Angleterre, par exemple, et sont en principe un concentré à partir duquel on peut créer des boissons. Pour les barmen, ces cordiaux ne pourraient guère être plus pratiques, car il est souvent impossible de se procurer certains ingrédients ferts, surtout lorsqu'il s'agit de matières premières exotiques. C'est pourquoi les cordiaux sont devenus un élément aussi important que le sirop de bar dans le monde du bar. Ils confèrent aux boissons ce petit quelque chose en plus, les cordiaux n'ayant pas besoin d'une forte concentration en sucre.

Monin utilise des baies de Rue pour ce cordial. La rue provient d'une plante appelée *Ruta chalepensis*, qui est utilisée comme plante médicinale en Éthiopie. Les feuilles séchées sont par exemple excellentes pour éloigner les insectes. En Éthiopie, les feuilles sont également utilisées pour aromatiser le lait, le café et même le fromage. Les baies de rue de la plante ont un goût fort, à la fois sucré et légèrement

épicé.