

Monin Caramel 1L

» Koktejlóvé sirupy a koncentráty



Popis

Karamel je jednoduše karamelizovaný cukr tradičně získávaný tavením cukru v nádobě s vodou. Právě zahřívání a tání krystalů cukru dává karamelu jeho charakteristickou barvu a výraznou chuť. Chuť karamelu je oblíbena jako chuť základní i jako harmonický doplněk dalších příchutí. MONIN Karamel sirup nabízí velkou flexibilitu použití. Karamelovou příchutí oceníme při přípravě ochucených kávových nápojů, cocktailů, zákusků a dalších kulinářských výrobků. Barva: tmavě hnědá s nádechem tónů mědi. Vůně: výrazná, tmavá vůně Chuť: charakteristická chuť s nádechem jakoby připálení, chuť bonbónů, Závěr: dozvuk karamelizovaného cukru. Tipy: Karamelový sirup MONIN se zejména v kávových nápojích výborně doplňuje s ovocnými příchutěmi jako jsou třeba MONIN Jablko nebo Hruška. Jednou z nejoblíbenějších kombinací je jeho mix s MONIN Lemon Pie sirupem v perfektně vyváženém mléčném cocktailu. Použití: Kávy, mléčné cocktaily, míchané dezertní nápoje. Výrobce: GEORGES MONIN SAS, 3 rue Georges MONIN, BP25, 18001 Bourges Cedex, Francie Země původu: Francie Objem: 1L Obsah alkoholu: 0% obj. Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu. Prosím, zkontrolujte před konzumací.

Kód produktu	9151
Orientační hmotnost	1,71 kg

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

EAN	3052910029142
Objem	1,000 L