

Monin Chataigne 0,7L (kaštan)

» Koktejlóvé sirupy a koncentráty



Popis

Jedlé kaštiny přivezli do kontinentální Evropy poprvé obyvatelé Sardinie, proto se jim také někdy říká „sardinské ořechy“. Kaštiny mohou být vařené, dušené nebo pečené vcelku. Uvařené se podávají také jako příloha k hlavnímu chodu. Kaštiny konzervované v sirupu nalézají své použití v koláčích, dezertech a cukrovinkách. Vyzkoušejte skvělý Monin Chestnut sirup a dodejte jedinečnou chuť i svým nápojům. Barva: zlatá, mírně zakalená Vůně: tradiční francouzské vánoční cukrovinky „Maron Glacé“ se stopami vanilky a karamelizovaného cukru. Chuť: jemná dlouhotrvající chuť kaštanového krému s vanilkovými prvky Tipy: Monin Chestnut má lehkou a hebkou chuť, kterou může obohatit chuť vaší nejlepší kávy, cappuccina nebo latté. Ale pokud chcete dodat opravdu moderní trendy chuť tak Monin Chestnut ve své kávě zkombinujte s Monin Caramel sauce Použití: kávy, mléčné drinky, dezertní nápoje, belgická piva Výrobce: GEORGES MONIN SAS, 3 rue Georges MONIN, BP25, 18001 Bourges Cedex, Francie Země původu: Francie Objem: 0,7L 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 | 91273 |
| Orientační hmotnost | 1,20 kg |

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

| | |
|-----|---------------|
| EAN | 3052910018870 |
|-----|---------------|