

Monin Chocolat 1L (čokoláda)

» Koktejlové sirupy a koncentráty



Popis

Historie čokolády je dlouhá minimálně čtyři tisíce let. Původní obyvatelé Střední Ameriky používali kakaové boby k přípravě horkého, pěnového, hořkého nápoje zvaného čokoláda. Tento lektvar byl pro Indiány posvátný a byl symbolem plodnosti a moudrosti. Poté co čokoládu představil Kryštof Kolumbus v Evropě, stala se okamžitě bestsellerem. V následujících staletích došlo k převratnému objevu - kakao lze smíchat s mlékem a kakaovým máslem. A v roce 1876 tak vznikla „čokoláda“ jak ji známe dnes. Monin Chocolate můžete použít jako hlavní chuť vašeho drinku nebo jej použít v kombinaci s dalšími příchutěmi. Barva: čirá hnědá se zlatými odlesky
Chuť: vůně kakaových bobů, chuť kakaového likéru.
Tipy: Monin Chocolate sirup má silnou kakaovou chuť. Snadno dodá vaší kávě čokoládovou příchut. Zkuste kombinaci s Dark Chocolate Sauce vytvořit výjimečnou kávu nebo mocha drink. Použití: kávy, dezertní drinky, milkshaky, ochucená mléka, mocha
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 | 9196 |
| Orientační hmotnost | 1,71 kg |

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

| | |
|-------|---------------|
| EAN | 3052910029159 |
| Objem | 1,000 L |