DRINKS.

Monin Kaffee Sirup Set 25cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500196
Flascheninhalt	25cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bourges
Abfüller	Monin
Marke	Monin
Typ	Sirup
Anwendung	für Latte-Spezialitäten, Smoothies, Desserts und Cocktails
Degustationsnotiz	Jeweils mit Karamell-, Vanille-, Lebkuchen-, Haselnuss- und Amarettogeschmack
Verkehrsbezeichnung	Sirup
Details	Kohlenhydrate: 78,4g / 10cl, Farbstoff: Zuckerkulör
Zutaten	Siehe Bild

Beschreibung

Dieses Kaffee Sirup Set ist eine ideale Zutat für Milchgetränke, Smoothies und schokoladenlastige Cocktails. Enthalten sind fünf Sorten:
- Caramel: Caramel ist eine der beliebtesten Geschmacksrichtungen für Milch- und Kaffeegetränke sowie Desserts und Süsswaren. Dabei handelt es sich einfach nur um erhitzten und geschmolzenen Zucker, der nun aber unglaublich cremig schmeckt, eine zähflüssige Konsistenz aufweist und eine ansprechend braune Farbgebung zeigt. Dieser Karamellsirup von Monin ist ein Must-Have für jede gut sortierte Hausbar und gastronomische Einrichtung. Wenn zu Latte Macchiato, Cappuccino oder einem anderen Heissgetränk hinzugefügt, entstehen süsse Flavoured Drinks mit spannenden Farbakzenten. Dessert-

Cocktails auf Vodka-, Likör- oder Rumbasis können durch die Beigabe von Monin Caramel Sirup ebenfalls aufgewertet werden.
- Vanille: Vanille ist eine der beliebtesten Geschmacksrichtungen, wenn es um süsse Desserts sowie Flavoured Drinks mit Kaffee und Milch geht. Dieser aus Vanille-Extrakt, konzentriertem Zitronensaft, Wasser und Zucker hergestellte Sirup harmoniert besonders gut mit nussigen Aromen, beerigen Fruchtsäften und/oder Tee. In Latte-Spezialitäten darf der Monin Vanille Sirup gerne auch mit anderen Produkten von Monin (z.B. Karamell-, Zimt- oder Kastaniesirup) kombiniert werden. Wer auf der Suche nach einem schnell zubereiteten Cocktail ist, fügt einfach 4cl Vodka, 1cl Veilchen Sirup und 1cl Vanille Sirup in ein Glas.
- Lebkuchen: Wie es sich aus dem Namen erahnen lässt, schmeckt dieser Sirup vom französischen Hersteller Monin nach Lebkuchengewürz. Seine Aromen von Zimt und Ingwer, machen den Sirup vor allem im Winter zum absoluten Liebhaber in Heissgetränken, Desserts oder kreativen Cocktailrezepten. Im Sommer schmeckt er aber genau so gut in einem Ice Coffee oder Milchshake z.B. mit Banane.
- Haselnuss: Der Haselnuss Sirup ist ein wahrer Klassiker, wenn es um die Zubereitung von Kaffeespezialitäten, Milchgetränken und Desserts geht. Mit dem Sirup lassen sich im Handumdrehen einfachste Rezepte realisieren wie den Hazelnut Cappuccino (3cl Sirup + 15cl Milch + 1 Espresso), den Hazelnut Shooter (1.5cl Sirup + 4.5cl Cognac), einen Dessert Drink mit 3cl Sirup, 3cl Irish Cream, 1 Kugel Vanilleeis und 1 Espresso, oder auch den Caribbean Coffee (2.5cl Sirup + 3cl brauner Rum + 1 Espresso + geschlagene Sahne). Die goldbraune Farbgebung unterstreicht das Aroma nach Haselnüssen, Mandeln und Vanille.
- Amaretto: Ein Amaretto-Cocktail ganz ohne Alkohol? Das ist mit dem Monin Sirup mit Bittermandelgeschmack möglich! Die französische Sirup-Marke aus Bourges bietet mit diesem Sirup aus Aprikosensaftkonzentrat und verschiedenen natürlichen Aromastoffen eine vollwertige Alternative zum originalen Likör aus Italien. Die Einsatzmöglichkeiten gestalten sich vielseitig: Im Kaffee; als Smoothie mit Kokossirup, Ananassaft und Sahne; gerne auch als Cocktail mit Pfirsichsaft, Cognac und Apricot Brandy.