

# DRINKS.

## Monin Macadamia Nuss Sirup 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	701166
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bourges
Abfüller	Monin
Marke	Monin
Typ	Sirup
Anwendung	für Kaffee, Milchmischgetränke, Kakao und Dessert-Drinks
Degustationsnotiz	schmeckt nach gerösteten Nüssen, Nougat und gebrannten Mandeln
Verkehrsbezeichnung	Sirup
Details	Kohlenhydrate: 78,5g / 10cl, Farbstoff: Zuckerkulör
Zutaten	Siehe Bild



### Beschreibung

Macadamia-Nüsse gelten aufgrund der erschwerten Anbaubedingungen und der komplizierten Weiterverarbeitung als besonders wertvoll und teuer. Die Bäume sind im australischen Queensland heimisch, sehr anspruchsvoll und wenig wuchsfreudig. Heutzutage sind sie auch auf Hawaii, in Neuseeland, einigen afrikanischen sowie südamerikanischen Ländern verbreitet. Da die Schale sehr hart ist und von einem handelsüblichen Nussknacker nicht aufgebrochen werden kann, durchlaufen die meisten Nüsse einen speziellen Prozess, bevor sie in den Handel kommen. Das Extrakt dieser wohlschmeckenden, buttrigen Nüsse findet Eingang in den Monin Macadamia Nuss Sirup. Seine Glanzstunden durchlebt dieser Sirup bei der Verwendung in Kaffeespezialitäten, Dessert-Drinks,

Milchmischgetränken und Kakao. Ob Mocha, Cappuccino, Latte oder auch Martini – dem Einfallsreichtum sind bewusst keine Grenzen gesetzt. Gerne darf der Sirup auch für die Zubereitung von Süßspeisen und Gebäck herangezogen werden.