

DRINKS.

Monin Sauerkirsch Sirup 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702927
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bourges
Abfüller	Monin
Marke	Monin
Typ	Sirup
Anwendung	für Cocktails, Smoothies, Schokospezialitäten, Erfrischungsgetränke und Tees
Degustationsnotiz	mit süß-saurem Sauerkirschgeschmack.
Verkehrsbezeichnung	Sirup
Details	aus 15% Kirschsafft und etwa 15% Zitronensaft hergestellt; mit Farbstoff Anthocyane und Aroma angereichert
Zutaten	Siehe Bild



Beschreibung

Sauerkirschen wachsen als Büche, Sträucher oder Bäume und werden dabei zwischen ein und zehn Metern hoch. Als kultivierter Obstbaum kommt die Sauerkirsche fast auf der gesamten Nordhalbkugel der Erde vor - so beliebt sind die im Spätsommer geernteten Steinfrüchte mit dem saftig-sauren Geschmack. Sauerkirschen werden nicht nur als Tafelobst verzehrt, sondern finden auch in Fruchtsaftgetränken, Limonaden, Cocktails, Kuchen und sonstigen Dessertspeisen Verwendung. Der Monin Sauerkirsch Sirup bietet eine praktische Möglichkeit, eigene Kreationen der Küche und Bar mit dem intensiven Kirscharoma zu verfeinern - und das auch ausserhalb der Erntezeiten, rund um das Jahr.

In nicht-alkoholischen Erfrischungsgetränken, Mocktails und Cocktails, Smoothies und Tees sorgt dieser Sirup für einen Anflug von süß-sauren, saftig-fruchtigen Kirschen. Besonders toll ist auch die Kombination mit Schokoladensirup oder Schokoladenlikör und Milch - dadurch entsteht nämlich eine flüssige Schwarzwälder Kirschtorte! Der Hersteller empfiehlt ausserdem, den Sirup mit diversen Mixern und Getränken wie etwa Lagerbier, Zitronenlimonade, Eistee oder heisser Schokolade zu kombinieren. Im Mint Julep lässt sich der Kirschsirup anstelle von normalem Zuckersirup verwenden. Auch einen White Russian, eine Margarita oder einen Gin Tonic peppt er auf.