

DRINKS.

Monin Sirop au Caramel 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 701158 |
| Contenu | 70cl |
| Pays | France |
| Région | Bourges |
| Embouteilleur | Monin |
| Marque | Monin |
| Type | Sirop |
| L'usage | pour les cocktails, les milkshakes, les spécialités à base de café et les desserts |
| Dégustation | avec saveur de caramel. |
| Désignation commerciale | Sirop |
| Détails | Glucides 76.5g / 10cl, colorant: caramel |
| Ingrédients | Voir photo |



Description

Le caramel est l'un des arômes les plus populaires pour les boissons lactées et à base de café, ainsi que pour les desserts. Ce n'est que du sucre chauffé et fondu, qui a un goût incroyablement crémeux, une consistance visqueuse et une jolie couleur brune. Ce sirop au caramel de Monin est un incontournable pour tous les bars bien garnis et tout établissement de restauration. Lorsqu'il est ajouté au Latte Macchiato, au cappuccino ou à une autre boisson chaude, il crée alors des boissons aromatisées sucrées aux accents colorés. Les cocktails à base de vodka, de liqueur ou de rhum peuvent également bénéficier de l'ajout du sirop au caramel de Monin.

