

# DRINKS.

## Monin Sirop de griotte 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	702927
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bourges
Embouteilleur	Monin
Marque	Monin
Type	Sirop
L'usage	pour des cocktails, des smoothies, des spécialités chocolatées, des boissons gazeuses et des thés
Dégustation	au goût de griotte aigre-douce.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Fabriqué à partir de 15% de jus de cerise et d'environ 15% de jus de citron; enrichi de colorant et d'arôme anthocyanique
Ingrédients	Voir photo



### Description

Les griottes poussent sous forme de buissons, d'arbustes ou d'arbres et atteignent des hauteurs allant de un à dix mètres. En tant qu'arbre fruitier cultivé, le griottier se trouve presque partout dans l'hémisphère nord - les fruits à noyau récoltés à la fin de l'été sont très appréciés pour leur goût juteux et acide. Les griottes ne sont pas seulement consommées crues, mais sont également utilisées dans les jus de fruits, les limonades, les cocktails, les gâteaux et autres desserts. Le sirop de griotte Monin offre la possibilité pratique d'affiner vos propres créations en cuisine et au bar avec l'arôme intense de la

cerise – et ce, pendant toute l’année, même en dehors des périodes de récolte. Que ce soit dans les boissons gazeuses sans alcool, les mocktails et les cocktails, les smoothies et les thés, ce sirop apporte une touche de cerises aigres-douces et juteuses-fruitées. La combinaison avec du sirop de chocolat ou de la liqueur de chocolat et du lait est particulièrement délicieuse - il s'agit d'une véritable Forêt-Noire liquide! Le fabricant recommande également de combiner le sirop avec divers mixers et boissons comme la bière blonde, la limonade au citron, le thé glacé ou le chocolat chaud. Dans le Mint Julep, le sirop de cerise peut être utilisé à la place du sirop de sucre habituel. Il pimente également un White Russian, une Margarita ou un Gin Tonic.