

Monin sirup Crème de Brulée 0.7l

» Mixologie » Sirupy



MONIN®

Kód produktu

SIR00301

Monin Crème Brulée snoubí prvky připáleného karamelu se silným vanilkovým základem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Monin sirup Crème de Brulée 0.7l

» Mixologie » Sirupy

Popis

Už jste si někdy užívali lahodné chuti vanilkového krému ukrytého pod křehkou, horkou karamelovou krustu? Kontrast mezi horkou vrstvou a chutným krémem přispívá k tomu, že je creme brulée jedním z nejoblíbenějších francouzských dezertů. Crème Brulée byl stvořen v 17. století. Jeho obliba však vzrostla v osmdesátých letech díky slavnému šéfkuchaři, držiteli michelinských hvězd Paulu Bocusemu, který upravil původní recepturu a přestože dezert odlehčil, zlepšil jeho chuť. Monin Crème Brulée snoubí prvky připáleného karamelu se silným vanilkovým základem pro skvělé drinky na bázi kávy a lákavé koktejly. Zkuste to, budou skvělé! Silná vanilková chuť s příchutí krémového Crème Brulée. Dozvuk připáleného karamelu. Tipy: Monin Creme Brulée, smíchaný s mlékem teplým nebo studeným, odhalí svou jemnou, subtilní vanilkovou chuť s dotekem toffee. Jako šéfbarmán můžete mixovat s Monin Mandle, pistáciovým, pomerančovým a čokoládovým sirupem. Můžete také vytvořit digestivní Martini cocktail z vodky, Monin Coffee nebo Dark Chocولاتesirupu a Monin Creme Brulée sirupu. Pokud chcete oživit křupavou chuť skutečného crème brulée můžete drink lehce posypat hnědým cukrem, který plamenem zkaramelizujete! Použití: latté, cappuccina, ledové kávy, dezertní drinky, digestivní drinky

Hlavní parametry

Značka	Monin
Druh	koktejlóvé sirupy & koncentráty
Původ	Francie

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Georges Monin S.A. Monin . 3 rue Georges Monin - BP25 - 18001 Bourges - Francie
---------	---

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---