

Monin sirup Red Berries Spicy 00%0.7l

» Mixologie » Sirupy



MONIN®



EAN

3052911563768

Kód produktu

SIR00015

Proměňte každý nápoj ve hřejivý sváteční rituál s prémiovým sirupem, který mistrovsky kombinuje plnou chuť červených lesních plodů a aromatického koření. Tento sirup je tajnou zbraní každého baristy i barmana pro vytvoření dokonalých zimních koktejlů, horkých limonád nebo nealkoholických verzí svařeného vína. Stačí kapka, aby vaše smysly zahalila útulná atmosféra protkaná tóny skořice, hřebíčku a šťavnatého ovoce.

Barva: Temně rubínová s elegantními fialovými odlesky

Vůně: Intenzivní ovocná vůně borůvek a brusinek, doprovázená hřejivým dotekem skořice, hřebíčku a jemného závanu zázvoru

Chuť: Bohatá, sladko-kyselá souhra ovocných šťáv z lesního ovoce, v níž se postupně rozvíjí rafinovaná a pikantní kořeněná komplexnost

Závěr: Dlouhý, příjemně hřejivý s přetrvávající chutí vánočního koření a zralých červených plodů

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Monin sirup Red Berries Spicy 00%0.7l

» Mixologie » Sirupy

Popis

Monin Spiced Red Berries představuje sofistikovaný aromatický koncentrát, který byl vyvinut speciálně pro uspokojení rostoucího globálního trendu hřejivých, kořeněných nápojů a tzv. „mocktails“ (nealkoholických koktejlů). Tento sirup v sobě snoubí pečlivě vyvážený poměr ovocných šťáv – dominantní borůvky a brusinky doplňuje jemný dotek bezinek a malin. Tato ovocná báze je následně infuzována přírodními extrakty ze zimního koření, především skořice a hřebíčku, což sirupu dodává neobyčejnou hloubku a komplexnost. Francouzská značka Monin si zakládá na špičkovém zpracování, a proto i v tomto produktu najdete pouze čistý řepný cukr a přírodní aroma bez jakýchkoliv umělých konzervantů. Díky vysoké koncentraci látek si sirup zachovává svou intenzivní chuťovou stopu i při zředění ve velkém objemu tekutiny. Skvěle reaguje s vysokými teplotami, takže se jeho aromatické složky při zalití horkou vodou nebo mlékem plně rozvinou, aniž by došlo ke ztuhnutí či změně textury. Využití sirupu v moderní gastronomii je takřka neomezené. Kromě klasického ochucení teplých čajů a horkých ovocných džusů je naprosto nenahraditelný při přípravě nealkoholického svařeného vína (Virgin Mulled Wine) či svátečního punče. V letních měsících naopak dokáže překvapit v kombinaci se sodou a ledem, kde vytvoří neotřelou, lehce pikantní ledovou limonádu, nebo jako originální twist v tradičních alkoholických koktejlech typu Sangria či Bourbon Sour. Zajímavost o značce Značka Monin, založená v roce 1912 v historickém francouzském městě Bourges, má ve svém logu dodnes motto „Une tradition de qualité“ (Tradice kvality). Fascinující je, že rodinný podnik, který dnes distribuuje své produkty do více než 150 zemí světa, má ve svém portfoliu přes 150 různých příchutí a drží titul nejoblíbenější a nejuznávanější značky sirupů mezi profesionálními barmany na mezinárodních soutěžích IBA (International Bartenders Association).

Hlavní parametry

Značka	Monin
Druh	koktejlové sirupy & koncentráty
Původ	Francie
Charakter	kořeněné, ovocný
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů
Složení	Cukr, voda, kyselina: kyselina citrónová, přírodní borůvkové aroma s dalšími přírodními aromaty, barvivo: E163, přírodní brusinkové aroma s jinými přírodními aromaty, přírodní skořicové aroma s jinými přírodními aromaty, přírodní aroma, přírodní hřebíček příchutí. Celková ovocná šťáva: 13 %, včetně 5 % borůvkové šťávy, 3 % brusinkové šťávy, 1 % bezové šťávy a 1 % malinové šťávy.
Výrobce	Georges Monin S.A. Monin . 3 rue Georges Monin - BP25 - 18001 Bourges - Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výživové údaje	Energetická hodnota (kcal): 328, Energetická hodnota (kJ): 1372, Tuky: 0 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0 g, Sacharidy: 80.1 g z toho cukr: 79.6 g, Vláknina: 0 g, Proteiny: 0 g, Sůl: 0.03 g