Monin „ Caramel ” karamelový sirup 00% vol. 1.00 l

» Mixologie » Sirupy



MONIN

EAN	3052910029142
Kód produktu	SIR00480

Sirup Monin Karamel patří v roce 2025 k celosvětově nejprodávanějším příchutím značky a je považován za synonymum autentické a bohaté chuti. Na rozdíl od mnoha konkurentů se Monin zaměřuje na věrný profil skutečného karamelu, který vzniká pražením cukru, nikoliv jen jednoduchou sladkostí. Sirup má nádhernou, sytě jantarovou barvu a je mistrem univerzálnosti; baristé ho milují do kávových specialit, barmani do koktejlů a skvěle poslouží i jako poleva na dezerty. Společnost Monin v roce 2025 navíc klade velký důraz na udržitelnost a etické získávání surovin, přičemž sirup je vhodný i pro vegany, je bezlepkový a bez umělých konzervantů. Díky své stálé kvalitě a schopnosti dokonalého rozpuštění i ve studených nápojích zůstává Monin Karamel nepostradatelnou ikonou v každém profesionálním i domácím baru.

Vůně: Intenzivní a bohaté aroma pravého karamelu s tóny karamelizovaného cukru a lehkým máslovým podtextem. Vůně připomíná čerstvě připravenou karamelovou omáčku s nádechem vanilky.
Chuť: Na patře je chuť plná, kulatá a vyvážená, aniž by byla příliš sladká. Dominují v ní hluboké tóny praženého cukru, mléčného karamelu a fondánu. Chuť je komplexní a hřejivá, s jemnými nuancemi vanilky a opečeného dubu.
Závěr: Závěr je dlouhý, hladký a uspokojivý, zanechávající na jazyku přetrvávající, autentickou chuť domácího karamelu a lehkou sladkost.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Monin „ Caramel ” karamelový sirup 00% vol. 1.00 l

Popis

Firma Monin, kterou v roce 1912 založil Georges Monin ve francouzském Bourges, představuje absolutní světovou špičku v oblasti výroby sirupů a likérů pro profesionální gastronomii. Tento rodinný podnik, který dnes vede již čtvrtá generace, se proslavil svým nekompromisním přístupem k výběru přírodních surovin a nabízí nejširší portfolio na trhu, čítající více než 150 příchutí dostupných ve 150 zemích světa. Monin je známý svými inovacemi, kdy jako první uvedl na trh dnes již kultovní příchutě jako modré curaçao nebo slaný karamel, a neustále experimentuje s moderními trendy, jako jsou botanické extrakty nebo sirupy se sníženým obsahem cukru. Společnost klade obrovský důraz na ekologii, což dokládá její program sběru odpadní vody z výroby k hnojení zemědělské půdy a závazek k používání 100% udržitelných zdrojů cukru. Díky své síti vývojových center, takzvaných Monin Studio, po celém světě firma neustále spolupracuje s nejlepšími barmany a baristy na tvorbě nových koktejlových trendů. Monin tak není jen výrobcem ingrediencí, ale globálním partnerem, který svými produkty definuje moderní standardy kvality a kreativity v každé dobré kavárně i baru.

Hlavní parametry

Značka	Monin
Druh	koktejlové sirupy & koncentráty
Původ	Francie
Příchuť	Karamel
Balení	holá lahev
Objem	1 000 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů
Složení	Cukr, voda, přírodní aroma, kyselina: kyselina citrónová, barvivo: E150a.
Výrobce	Georges Monin S.A. Monin . 3 rue Georges Monin - BP25 - 18001 Bourges - Francie