

Monin „ Chataigne ” Francouzský kaštanový sirup 00% vol. 0.70 l

» Mixologie » Barmanské sirupy



MONIN®

Popis

Barva: zlatá, mírně zakalená Vůně: tradiční francouzské vánoční cukrovinky „Maron Glacé“ se stopami vanilky a karamelizovaného cukru. Chuť: jemná dlouhotrvající chuť kaštanového krému s vanilkovými prvky

EAN	3052910018870
Kód produktu	SIR00031

Jedlé kaštiny přivezli do kontinentální Evropy poprvé obyvatelé Sardinie, proto se jim také někdy říká „sardinské ořechy“. Kaštiny mohou být vařené, dušené nebo pečené vcelku. Uvařené se podávají také jako příloha k hlavnímu chodu. Kaštiny konzervované v sirupu nalézají své použití v koláčích, dezertech a cukrovinkách. Vyzkoušejte skvělý Monin Chestnut sirup a dodejte jedinečnou chuť i svým nápojům.

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

Hlavní parametry

Značka	Monin
Původ	Francie
Příchuť	Kaštiny
Objem	700 ml
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů
Výrobce	Georges Monin S.A. MONIN. 3 rue Georges MONIN - BP25 - 18001 Bourges - Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.