Monin „ Chocolate Dark ” čokoládový sirup 00% vol. 1.00 l

» Mixologie » Sirupy





EAN	3052910029159
Kód produktu	SIR00270

Sirup Monin Čokoláda tmavá pochází z rodinné francouzské firmy s tradicí od roku 1912 a dodnes si zakládá na výběru prvotřídních kakaových bobů. V roce 2026 zůstává ikonou baristiky díky své specifické barvě se zlatavými odlesky a chuti, která věrně připomíná kakaový likér. Na rozdíl od hustých omáček tento sirup nemění texturu nápoje, takže je ideální pro čisté vrstvení v koktejlech, jako je Chocolate Martini, nebo pro osvěžující kombinace s ovocem či mátou. Profesionálové ho často využívají k vytvoření hloubky v kávových specialitách, kde jeho hořkosladký profil skvěle vyvažuje kyselost arabiky.

Vůně: Intenzivní, bohatá vůně pražených kakaových bobů připomínající kvalitní hořkou čokoládu.
Chuť: Hořkosladká a komplexní; dominují tóny kakaového likéru a vyvážená hořkost tmavé čokolády s dlouhotrvajícím dozvukem.
Závěr: Autentický a prémiový sirup, který je nepostradatelný pro profesionální použití v kávě, koktejlech a dezertech, kde dodává hloubku a sofistikovanost bez umělých příchutí.

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

Monin „ Chocolate Dark ” čokoládový sirup 00% vol. 1.00 l

» Mixologie » Sirupy

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
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Francie
Příchuť	Čokoláda
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	voda, cukr, přírodní kakaové aroma s dalšími přírodními aromaty, barvivo: E150a, kyselina: kyselina citrónová
Výrobce	Georges Monin S.A. Monin . 3 rue Georges Monin - BP25 - 18001 Bourges - Francie