

Monin „ Orgeat ” mandlový sirup 00% vol. 1.00 l

» Mixologie » Sirupy



| | |
|--------------|---------------|
| EAN | 3052910056087 |
| Kód produktu | SIR00380 |

Sirup Monin Orgeat je v nezbytnou klasikou, která vychází z tradiční francouzské receptury na mandlový sirup s jemným květinovým nádechem. Je naprosto klíčovou ingrediencí pro kultovní koktejl Mai Tai a celou tiki kulturu, které dodává typickou marcipánovou sladkost a bohatou, mírně mléčnou texturu. Na rozdíl od levnějších náhrad si Monin zakládá na autentické chuti hořkých mandlí bez umělých konzervantů, což z něj dělá volbu číslo jedna pro barmany i baristy po celém světě.

Vůně: Intenzivní a komplexní aroma hořkých mandlí a marcipánu. Vůně je bohatá, s jemným, ale zřetelným květinovým podtónem pomerančových květů, který dodává sirupu svěžest.

Chuť: Na patře je chuť bohatá, sladká a velmi krémová. Dominují v ní čisté a autentické tóny mandlí připomínající nugát nebo mandlové cukroví, s hladkou, mírně mléčnou texturou typickou pro orgeat.

Závěr: Závěr je dlouhý, jemný a velmi příjemný. Zanechává na jazyku přetrvávající, sladkou oříškovou dochuť a jemný květinový nádech.

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

Monin „ Orgeat ” mandlový 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 |
| Původ | Francie |
| Příchuť | Mandle |
| Charakter | sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l |
| Objem | 1 000 ml |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů |
| Složení | Cukr, voda, přírodní aroma hořkých mandlí s dalšími přírodními aromaty, emulgátory: E414, E413. |
| 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. |