Monin „ Pur Sucre de Canne ” francouzský třtinový sirup 00% vol. 1.00 l

» Mixologie » Sirupy





EAN	3052910001315
Kód produktu	SIR00022

Sirup Monin Třtinový cukr má koncentraci 65° Brix, což z něj dělá profesionální standard s ideální hustotou pro mixologii. Na rozdíl od sypkého cukru se okamžitě rozpouští i v ledových nápojích, takže v koktejlu (např. Caipirinha) nekřupou krystalky. Je vyroben bleskovou pasterizací bez chemie a díky neutrální chuti pouze „vytahuje“ aroma kávy či alkoholu, aniž by ho přebíjel. Pokud hledáte výraznější karamelové tóny, existuje i verze Monin Cassonade z hnědého cukru z ostrova Réunion.

Vůně: Čistá, neutrální a velmi jemná. Ucítíte v ní lehký nádech čerstvě vylisované cukrové třtiny s nepatrným podtónem melasy, který působí přirozeně a osvěžujícím dojmem.
Chuť: Intenzivně sladká, ale vyvážená a „kulatá“. Na patře působí sirup plným a hladkým dojmem bez jakékoli chemické pachuti. Je to esence čistého sladidla, která nemění charakter nápoje, ale dodává mu potřebné tělo.
Závěr: Krátký, čistý a bez dozvuků. Sirup rychle mizí z jazyka a zanechává pouze příjemný pocit sladkosti, což z něj dělá ideální základ, který nechá vyniknout aromatické složky kávy, čaje nebo alkoholu.

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

Monin „ Pur Sucre de Canne ” francouzský třtinový 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
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Francie
Příchuť	Cukrová třtina
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, čistý třtinový cukr
Výrobce	Georges Monin S.A. Monin . 3 rue Georges Monin - BP25 - 18001 Bourges - Francie