

Le Sirop de MONIN®

Vanille de Madagascar



Appréciée dans le monde entier, la vanille de Madagascar est réputée pour ses caractéristiques olfactives et son long mode de fabrication artisanal. La fleur de vanille de Madagascar est récoltée après une année de pousse et est ensuite séchée pendant plus de 6 mois.

Souvent utilisée dans l'univers de la pâtisserie mais aussi dans l'industrie des boissons à base de café, la vanille se marie parfaitement avec le chocolat et un large panel de fruits. Le sirop de Vanille de Madagascar MONIN et ses notes de gousse de vanille fraîche vous permettront de réaliser de surprenants twists*. Vos chocolats chauds, cafés, lattes glacés, mais aussi vos sours ou daiquiris seront sublimés.

CARACTÉRISTIQUES

Contient de l'extrait de vanille
Haute concentration : dilution 1+8
Goût authentique, arôme naturel
Pur sucre de betterave français
Conservation : 3 mois après ouverture
Date de durabilité minimale : 36 mois à fabrication
Applications multiples : Chocolat Chaud, Cappuccino, Macchiato, Latte, Frappé, Cold Brew, Sour, Martini, Daiquiri...

FORMAT

5 cl - 25 cl - 70 cl - 1L PET

INGRÉDIENTS

Sucre, eau, arôme naturel de vanille, acidifiant : acide citrique, arôme naturel. **Contient de l'extrait de vanille.**

Code produit	156269
EAN Bouteille	3052910056469
EAN Carton	3052910656461
1 Carton	6 bouteilles
1 Palette	96 cartons

<input checked="" type="checkbox"/> ARÔMES NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/> SANS CONSERVATEUR
<input checked="" type="checkbox"/> SANS COLORANT	<input checked="" type="checkbox"/> SANS OGM
<input checked="" type="checkbox"/> VEGAN	<input checked="" type="checkbox"/> SANS ALLERGÈNE
	<input checked="" type="checkbox"/> SANS LAIT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LEE HYDE

MONIN Expert Boissons Senior

"Avec son arôme de vanille doux et distinctif et son nez délicat presque parfumé, il est facile de comprendre pourquoi le sirop de Vanille de Madagascar MONIN est l'un de nos sirops les plus populaires. Ce produit ajoute une saveur riche et gourmande à toutes les applications de cafés et de boissons chaudes, tout en étant un favori des bars à cocktails du monde entier."

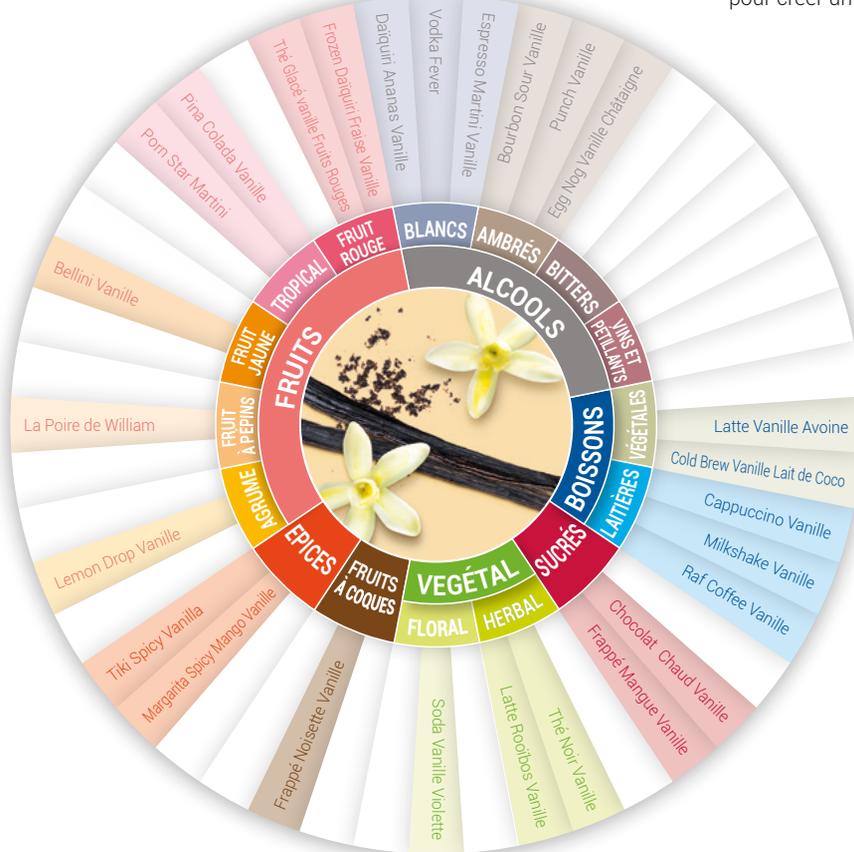
LATTE MACCHIATO VANILLE



- 20 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 150 ml de lait
- 30 ml d'expresso

Verser Le Sirop de MONIN dans un verre à latte. Chauffer et faire mousser le lait à la buse vapeur. Verser dans le verre. Ajouter délicatement l'expresso par-dessus pour créer un étage. Servir.

ROUE DES ASSOCIATIONS



APPLICATIONS



Daiquiri Vanille

- 10 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 60 ml de rhum léger
- 20 ml de jus de citron vert

Verser tous les ingrédients dans un shaker et couvrir de glaçons. Shaker et double filtrer dans une coupette rafraîchie. Servir.



Chocolat Chaud Vanille

- 20 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 1 cuillère Le Frappé de MONIN Chocolat
- 180 ml de lait

Verser les produits MONIN dans une tasse ou un mug. Faire chauffer le lait et la poudre de frappé à la buse vapeur et verser le mélange chaud dans le verre. Mélanger. Décorer de crème Chantilly, avec L'Artiste de MONIN Cacao et d'éclats de noisettes. Servir.



Soda Vanille Glasco Citron

- 15 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 5 ml de sirop de Glasco Citron MONIN
- 160 ml d'eau gazeuse

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger. Décorer de rondelles de citron. Servir.



Porn Star Martini (ou Maverick Martini)

- 15 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 15 ml Le Fruit de MONIN Fruit de la Passion
- 30 ml de vodka
- 20 ml de liqueur de fruit de la passion
- 15 ml de jus de citron vert
- 1 shot de Champagne

Verser tous les ingrédients dans un shaker et couvrir de glaçons. Shaker et double filtrer dans une coupette rafraîchie. Décorer d'un demi-fruit de la passion et d'une tête de menthe fraîche. Servir avec un shot de Champagne à côté.



Bourbon Sour Vanille Mandarine

- 10 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 7,5 ml de sirop de Mandarine MONIN
- 50 ml de bourbon
- 20 ml de jus de citron
- 2 traits d'orange bitter

Verser tous les ingrédients dans un shaker et couvrir de glaçons. Shaker et double filtrer dans un verre old fashioned rempli de glaçons. Décorer et servir.



Latte Glacé Cold Brew Vanille

- 20 ml de sirop de Vanille de Madagascar MONIN
- 20 ml Le Concentré de MONIN Cold Brew
- 100 ml de lait
- 80 ml d'eau

Verser Le Concentré de MONIN Cold Brew et l'eau dans un pichet et mélanger. Verser Le Sirop de MONIN et le lait dans un verre rempli de glaçons. Ajouter le mélange cold brew délicatement sur le dessus du verre. Servir sans mélanger.

MONIN
monin.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.