

Le Sirop de **MONIN**[®]

Saveur Caramel



Confiserie obtenue à partir de la cuisson du sucre, le caramel est une gourmandise qui se consomme sous toutes les formes. D'aspect dur, mou ou liquide, il est la note sucrée qui sublime de nombreuses applications.

Souvent utilisé en pâtisserie comme nappage, sauce ou décoration, il est également proposé dans l'univers de la cuisine et est souvent introduit en parfumerie. Son profil sucré s'associe parfaitement à un large panel de fruits.

Le sirop Saveur Caramel MONIN, qui capture toute la saveur de cette friandise, apportera à vos cafés, frappés ou lattes, une réelle touche de douceur. Essayez-le également dans un Negroni, Old Fashioned, Martini ou Sour pour donner un twist original à l'ensemble de vos cocktails.

CARACTÉRISTIQUES

Haute concentration : dilution 1+8

Goût authentique, arôme naturel

Pur sucre de betterave français

Sans conservateur

Conservation : 3 mois après ouverture

Date de durabilité minimale : 36 mois à fabrication

Applications multiples : Latte, Café, Frappé, Milkshake, Negroni, Sour, Old Fashioned, Manhattan...

FORMAT

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

INGRÉDIENTS

Sucre, eau, arôme naturel de caramel, acidifiant : acide citrique, colorant : caramel ordinaire.

Code produit	136975
EAN Bouteille	3052910006907
EAN Carton	3052910606909
1 Carton	6 bouteilles
1 Palette	96 bouteilles

<input checked="" type="checkbox"/> ARÔMES NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/> SANS CONSERVATEUR
<input checked="" type="checkbox"/> COLORANTS NATURELS	<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.

RAFAEL PIZANTI

MONIN Beverage Innovation Director

"Avec une couleur ambre foncée et une texture veloutée, le sirop Saveur Caramel MONIN peut facilement être utilisé dans des recettes culinaires telles que des desserts et des boissons chaudes comme le Caramel Latte. Le caramel a une saveur puissante et peut surprendre dans des cocktails alcoolisés avec des spiritueux blancs ou encore vieillis. Un shot de Bourbon mélangé au sirop Saveur Caramel MONIN peut devenir une bonne combinaison. Essayez aussi le Martini Pomme Caramel."

ROUE DES ASSOCIATIONS



LATTE CARAMEL



- 20 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 150 ml de lait
- 30 ml d'expresso

Verser le sirop MONIN dans un verre à latte et réserver. Chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse et le verser sur le produit MONIN. Verser délicatement l'expresso par-dessus pour créer un étage. Décorer avec l'Artiste de MONIN Caramel. Servir.

APPLICATIONS



Caramel Old Fashioned

- 15 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 60 ml de bourbon
- 2 traits d'Angostura Bitter

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger à la cuillère de bar. Décorer de zeste d'orange. Servir.



Bière Caramel

- 20 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 250 ml blonde

Verser le sirop de MONIN dans un verre et compléter de bière blonde. Servir.



Caramel Shooter

- 20 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 40 ml de vodka

Dans un verre shooter verser le sirop MONIN. Compléter de vodka rafraîchie. Servir.



Frappé Cookie Caramel

- 10 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 10 ml de sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN
- 30 ml de Le Frappé de MONIN Base Liquide Vanille
- 120 ml de lait

Verser tous les ingrédients dans le bol d'un blender et couvrir de glaçons. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse, 30 secondes. Dans un verre à milkshake verser un « swirl » de la Sauce de MONIN Chocolat Noisette. Verser le mélange mixé dans le verre. Décorer de crème Chantilly, avec la Sauce de MONIN Chocolat Noisette et d'un morceau de cookie. Servir.



Cappuccino Caramel

- 10 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 120 ml de lait
- 30 ml d'expresso

Verser la saveur MONIN dans une tasse à cappuccino. Faire couler un expresso par-dessus. Chauffer et faire mousser le lait à la buse vapeur. Verser le lait mousseux avec la technique du Latte Art. Décorer avec l'Artiste de MONIN Caramel. Servir.



Thé Caramel Pomme Granny Smith

- 20 ml de sirop Saveur Caramel MONIN
- 10 ml de Le Fruit de MONIN Pomme Granny Smith
- 150 ml d'eau chaude
- 1 sachet de thé

Verser l'eau chaude dans la théière. Ajouter le sachet de thé. Laisser infuser quelques minutes. Ajouter les autres ingrédients. Mélanger et servir.

MONIN
monin.com



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