



Saveur Noisette

Avec son goût subtil et légèrement lacté, la noisette est un fruit qui se déguste aussi bien frais que sec. Recherchée pour sa texture délicate, la noisette est souvent utilisée en pâtisserie pour ajouter une touche croquante.

Idéal dans les boissons chaudes comme les chocolats chauds, mais aussi les lattes, le sirop Saveur Noisette MONIN rehausse également les boissons froides, avec ou sans alcool. Sa belle couleur dorée et son goût de noisette fraîche deviennent le parfait allié pour twister un smoothie, un White Russian ou encore un Old Fashioned.

CARACTÉRISTIQUES

Extrait de noisette

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 : Maï Taï, After Dinner*, White Russian, Old Fashioned, Latte, Milshake, Thé...

FORMAT

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

INGRÉDIENTS

Sucre, eau, arôme naturel de noisette avec autres arômes naturels, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, colorant : caramel ordinaire. Contient de l'extrait de **noisette**.

Code produit	154265
EAN Bouteille	3052910055325
EAN Carton	3052910655327
1 Carton	6 bouteilles
1 Palette	96 cartons

ARÔMES
NATURELS

▼ SANS CONSERVATEUR

COLORANTS NATURELS SANS OGM

SANS ALLERGÈNE

▼ VEGAN

▼ SANS LAIT

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

"Le sirop Saveur Noisette MONIN est idéal avec les produits laitiers, car il révèle tout son arôme. J'aime ajouter le sirop Saveur Noisette MONIN dans un expresso, surmonté d'un soupçon de crème fouettée."

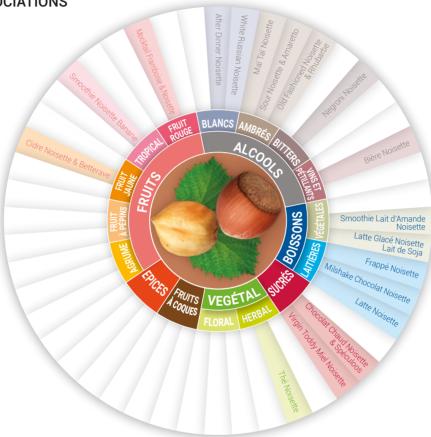


LATTE NOISETTE

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

Verser le sirop Saveur Noisette MONIN dans une tasse. Réserver. Faire chauffer le lait à la buse vapeur jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Verser. Ajouter le café sur le mélange. Servir.

ROUE DES ASSOCIATIONS



APPLICATIONS



Cold Brew Noisette

- 20 ml de sirop Saveur Noisette MONIN
- 40 ml Le Concentré de MONIN Cold Brew
- 160 ml d'eau

Mélanger les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger et servir.



Chocolat Chaud Noisette

- 10 ml de sirop Saveur Noisette MONIN
- 150 ml de lait
- 1 cuillère de chocolat en poudre Faire chauffer les ingrédients. Verser le mélange dans une tasse. Servir.



Virgin Toddy Miel Noisette

- 15 ml de sirop Saveur Noisette MONIN
- 15 ml de sirop Saveur Miel MONIN
- 90 ml de jus de pomme
- 60 ml d'eau chaude

Verser les produits MONIN et le jus de pomme dans un mug et faire chauffer. Ajouter l'eau chaude. Remuer et servir.



Maï Taï Noisette

- 20 ml de sirop Saveur Noisette MONIN
- · 20 ml La Liqueur de MONIN Curaçao Orange
- 45 ml de rhum
- 40 ml de jus d'ananas
- 20 ml de jus de citron vert

Mélanger les ingrédients dans un shaker rempli avec des glaçons. Secouer. Verser dans un verre rempli de glaçons. Servir.



Amaretto Sour Noisette

- 15 ml de sirop Saveur Noisette MONIN
- 50 ml La Liqueur de MONIN Amaretto
- 20 ml de jus de citron
- 10 ml de blanc d'oeuf

Mélanger les ingrédients sans glaçons. Ajouter les glaçons puis mélanger pour refroidir. Verser à l'aide d'une passoire dans un verre old fashionned



Frappé Noisette

- 15 ml de sirop Saveur Noisette MONIN
- 30 ml Le Frappé de MONIN Base Liquide Vanille
- 120 ml de lait

Verser les ingrédients dans un blender. Ajouter des glaçons. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser dans un verre. Décorer de crème fouettée et de noisettes concassées. Servir.











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