

MONIN Sirup ‚Caramel‘

Caramel ist faktisch karamellierter Zucker und wird traditionell durch das Schmelzen von Zucker in einem Topf mit Wasser gewonnen. Der köstliche Geschmack und die Farbe von Caramel, entstehen durch Erhitzen und Schmelzen von Zucker. In der Küche dient Caramel vor allem zur Herstellung von Süßwaren wie gebrannten Mandeln, Desserts oder Gebäck. Caramel hat sich als eine der beliebtesten Sirupsorten etabliert.

Die Vielseitigkeit des MONIN Sirups Caramel spiegelt sich in den endlosen Kombinationsmöglichkeiten wieder. Verfeinern Sie Ihren Latte Macchiato, Ihren Capuccino oder ein anderes beliebiges Heißgetränk mit diesem beliebten Aroma!

Inhalt:

0,25 l: Artnr. 74451 (Fl. EAN 4008077744519 - Karton EAN 4008077746513)

0,70 l: Artnr. 74151 (Fl. EAN 4008077741518 - Karton EAN 4008077742614)

1,00 l: Artnr. 73951 (Fl. EAN 4008077739515 - Karton EAN 4008077739614)

Caramel *light* zuckerfrei:

0,70 l: Artnr. 74351 (Fl. EAN 4008077743512 - Karton EAN 4008077743611)

0,25 l: Artnr. 74951 (Fl. EAN 4008077749514 - Karton EAN 4008077749613)

6 Flaschen je Karton



Von Profis bevorzugt ...

- **Sortenvielfalt** – weltweit über 100 Sirup-Aromen
- **Hohe Ergiebigkeit** – **Konzentration 1:8**
- Integrierter tropffreier Ausgießer
- Schnelle Löslichkeit
- Lange **Haltbarkeit**
- **Einfache Lagerung** – Keine Kühlung nötig!
- **Intensive Farbe** ... Das Auge trinkt mit!

Rezept-Ideen

Red Risk

- 2 cl MONIN Sirup Erdbeere
- 2 cl MONIN Sirup Caramel
- 3 cl Zitronensaft
- 6 cl Ananassaft
- 11 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf ein mit Eiswürfeln gefülltes Fancyglas abseihen.

Frozen French Vanilla

- 2 cl MONIN Sirup Vanille
- 2 cl MONIN Sirup Caramel
- 5 cl Milch
- 1 kalter Espresso
- Geschlagene Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen, in ein Cocktailglas geben, Garnitur: Sahnehaube, Vanilleschote

Latte Macchiato

- 2-3 cl MONIN Sirup Caramel
- 15 cl heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Espresso

Sirup und erhitze, aufgeschäumte Milch in ein Latte Macchiato-Glas geben, dann Espresso zugeben. Nicht umrühren, damit die Milch- und Kaffeeschichten sichtbar bleiben. Mit einem langen Löffel servieren.

Zimt-Cappuccino

- 1,5 cl MONIN Sirup Zimt
- 2 cl MONIN Sirup Caramel
- 1 Espresso
- 15 cl heiße Milch + Milchschaum

Sirup und Espresso in eine Tasse geben, umrühren, etwas heiße Milch zugeben, Milchschaum als Haube daraufsetzen.

Café Latino

- 1 cl MONIN Sirup Caramel
- 3 cl Rum
- 3 cl Baileys
- 10 cl Café Latte Cappuccino

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Fancyglas abseihen.



Ohne Alkohol

Mit Alkohol

Mehr Info & Rezepte: www.monin-sirup.de