



Monin Sirup Karamell / Caramel 1,0 Liter

Alkoholfrei - Sirup

1 Liter

Mit Farbstoff

€ 9,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,90

Artikel: Monin Sirup Caramel 1,0 Liter

Land: Frankreich

Region: Bourges

Erzeuger: Monin Company

Charakteristik: Kräftige Note nach karamellisiertem Zucker.

Farbe: Dunkel bernsteinfarben mit kupfernen Reflexen.

Serviervorschläge: Für Cocktails, alkoholfreie Cocktails, zum Kochen, für Smoothies & Frappés, Eistee.

KARAMEL SHAKE: 6cl Monin Sirup Karamell, 1cl Monin Sirup Macadamia Nuss, 12cl kalte Milch und eine Tasse Eis. Zutaten in einem Mixer mixen, bis der Shake sämig ist. In ein Longdrink Glas geben. Deko: Sahnehaube.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Zucker, Wasser, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoff: Zuckerkulör.

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 1349 kJ / 323 kcal

Fett: 0 g

Gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 79,3 g

Zucker: 79,3 g

Eiweiß: 0 g

Salz: 0,03 g

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Georges Monin SAS

Anschrift: 3 rue Georges MONIN - BP25 - 18001 Bourges Cedex

Lagerhinweis: Innerhalb von 3 Monaten nach dem Öffnen zu verbrauchen. An einem sauberen, trockenen und kühlen Ort lagern.

Mindesthaltbarkeitsdatum: Auf dem Etikett.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.04.2024