

Sirup Caramel Monin EW

Typ	Sirup / Punsch
Herkunft	Schweiz
Produzent	Lateltin AG
Grösse	70 cl EG2
Artikelnummer	00005870

Bemerkungen
Caramel ist faktisch karamellisierter 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!