

LIQUEURS | LIQUEURS

## MONIN LIQUORE TRIPLE SEC CURACAO

MONIN | FRANCE



**70 cl / 38°**

**Product type:** Liquore

**Base ingredients:** Aromi Naturali

**Case:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Il brandy non invecchiato, proveniente dalla regione del Cognac, è la base alcolica utilizzata nella produzione di tutta la gamma di liquori Monin, mentre per le aromatizzazioni sono adoperati frutta o aromi naturali di altissima qualità, le stesse materie prime utilizzate per la preziosissima gamma di sciroppi. Il Liquore Monin Triple Sec Curaçao 38 è un liquore con un aroma di arancia dolce e amara. L'originale Triple Sec è ancora fatto con bucce d'arancia essiccate al sole provenienti da Haiti. La parola "sec" in francese significa "secco". Con il suo morbido gusto di buccia d'arancia, offre una grande versatilità.

### HOW DO I DRINK IT?

La sua alta gradazione alcolica permette di flambare i drink. Da provare per rivisitare i cocktail classici, come un Margarita o un citrus Martini.

### FOCUS

Presente in 5 continenti e commercializzata in 140 paesi, la Monin è leader assoluto per la produzione mondiale di sciroppi. Nonostante questo primato, la Monin continua a investire in ricerca e sviluppo, per elevare ancora proprio il livello, sempre all'insegna della qualità assoluta nel rispetto delle materie prime e della salute dei consumatori.

