

LIQUEURS | LIQUEURS

## MONIN LIQUORE CAFFE'

MONIN | FRANCE

**70 cl / 25°**

**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 Caffè è ideato per restituire l'intenso gusto di caffè colombiano nei cocktail.

### HOW DO I DRINK IT?

È perfetto per il Black Russian o i Martini con la panna. Da provare con il gelato per un dessert drink al frullatore.



### FOCUS

Il caffè è una bevanda ampiamente conosciuta ottenuta dai semi di caffè, genericamente chiamati chicchi. La pianta del caffè che produce questi semi fu scoperta in Etiopia, ma la sua coltura si è diffusa in altre nazioni che producono differenti miscele di caffè. Per produrre una delle bevande più popolari al mondo, i chicchi di caffè devono essere essiccati, tostati e poi infusi.

