

LIQUORI | LIQUORI

MONIN LIQUORE CACAO BIANCO

MONIN | FRANCIA



70 cl / 20°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Aromi Naturali

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

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 Cacao Bianco prende il suo aroma dalla distillazione delle fave di cacao ancora ricche di burro.

COME LO BEVO

Perfetto per aggiustare il bilanciamento dei cocktail.

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.

