

LIQUORI | LIQUORI

MONIN LIQUORE VIOLETTA

MONIN | FRANCIA



70 cl / 16°

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 Violetta racchiude l'aroma e il gusto di violetta per donare un tocco di primavera floreale ai drink.

COME LO BEVO

Ottimo nel vino o in un semplice Vodka & Tonic. Gli aromi che meglio gli si abbinano sono il gin per le note speziate ed i frutti rossi per gli aromi vellutati e fruttati. Indispensabile nella preparazione dell'Aviation, cocktail inventato nel 1916 da Hugo Enslinn nel 1916 mentre operava dietro il banco del New York City's Hotel Wallick.

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.

