

MIXABILITY | PUREA

MONIN PUREA COCCO

MONIN | FRANCIA

100 cl

Tipologia: Purea

Materia prima: Cocco

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Le puree Monin sono prodotte con frutta raccolta a pieno grado di maturazione e lavorata nel paese di produzione. La Purea Monin Cocco è un prodotto unico, che ha la consistenza e il gusto del cocco, visti prima solo in ambito culinario e confettareo.

COME LO BEVO

Può essere usata a piacimento nel mondo del beverage, in ogni preparazione che preveda una nota di cocco. Esprime il meglio quando combinato con erbe come il basilico o il rosmarino, o succhi citrici, come limone, lime o yuzu. Ottima per una Coconut Lemonade, unendola alla Fever-Tree Soda, per una bibita altamente rinfrescante, oppure come ingrediente principe delle Piña Colada con Hampden, o di una Batida con Yaguara.



FOCUS

L'espressione "noce di cocco" è piuttosto comune per definire questo gustoso frutto. Tuttavia, forse vi sorprenderà saperlo, tecnicamente il cocco non è una noce! Il termine esatto per descrivere il frutto della Pianta del Cocco è infatti drupa, ovvero un frutto carnoso, sottile e membranoso contenente un solo seme osseo. Ancora più significativa è l'origine del nome "cocco": pare infatti che derivi dallo spagnolo coco, traducibile con faccia di scimmia

