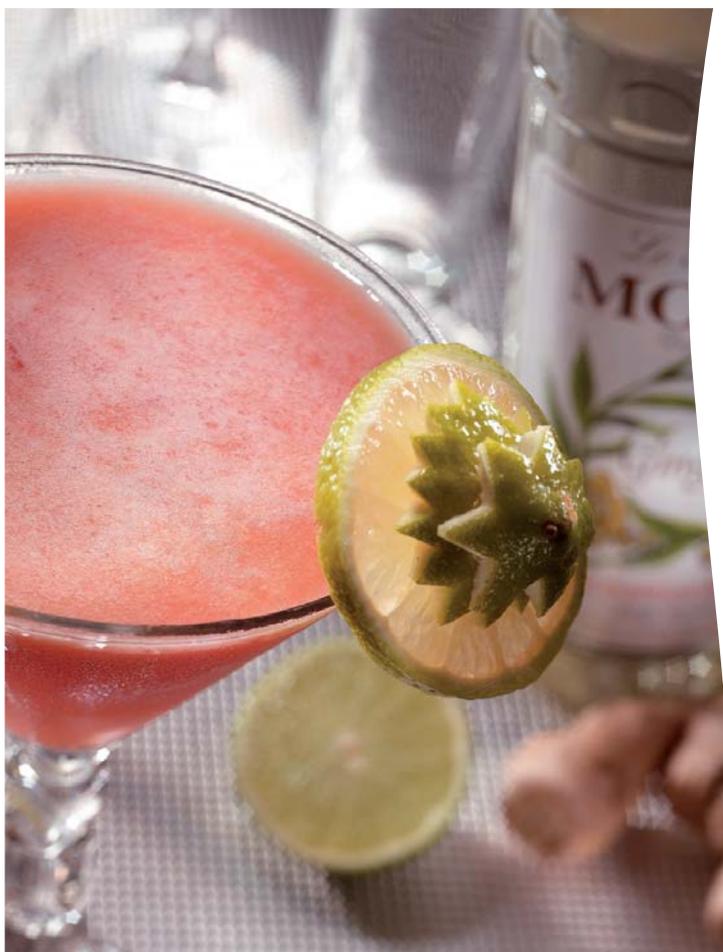


MONIN, partenaire de vos créations !



Gingembre

Séché et réduit en poudre, le gingembre fut importé d'Inde en Europe à l'époque romaine, il y a plus de deux mille ans.

Son nom provient du sanskrit singabera, signifiant « en forme de corne », la racine du gingembre rappelant la forme d'une corne. En Europe au Moyen-Âge, le gingembre était si apprécié qu'on le disait tout droit venu du Jardin d'Eden.

En raison de sa nature épicée, le gingembre apporte une sensation de chaleur. Il s'utilise de différentes façons : des biscuits au gingembre aux plats asiatiques en passant par la bière de gingembre ou ginger ale, savoureuse boisson non-alcoolisée.

Le sirop de Gingembre MONIN est très parfumé, il donnera un goût exotique caractéristique à toutes vos boissons aromatisées.

COULEUR

Translucide

NOTES DE DEGUSTATION

Nez intense et prenant de racines de gingembre
Goût de racines de gingembre crues

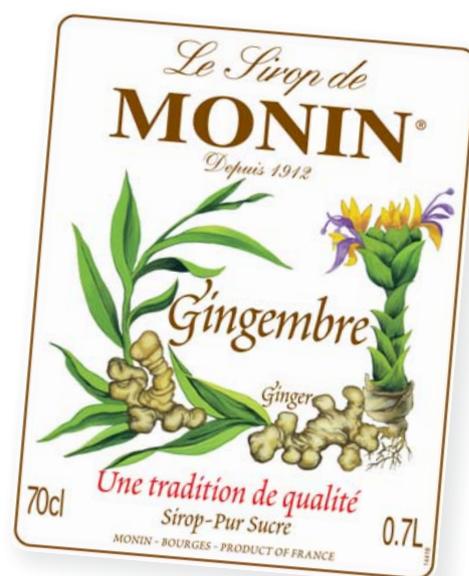


APPLICATIONS

Thés, cocktails, punchs
et en cuisine

FORMAT DISPONIBLE

70 cl



Forte de plus de 90 ans d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels des boissons et de la restauration, avec plus de 100 parfums disponibles dans 100 pays. Elle présente le plus large assortiment Premium de Sirops, de Liqueurs et de Sauces Gourmets. Versatiles et d'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.

MONIN
DEPUIS 1912



Andrew YIU

MONIN
Beverage Chef

« Le sirop de Gingembre MONIN est à la fois doux et léger. Quelque soit le cocktail de votre création, le sirop de Gingembre MONIN renforce le goût du gingembre frais et apporte une légère sensation de fraîcheur en bouche. »



Quelques suggestions de recettes MONIN

Cocktails avec alcool

Asia Crush

- 10 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 5 ml de sirop de Spicy MONIN
- 5 ml de Lime Juice Cordial MONIN
- 50 ml de vodka au citron
- 3 quartiers de citron vert

Ecraser le citron avec les sirops et le jus au fond d'un verre, compléter de glaçons. Verser la vodka et mélanger délicatement.

Ginger & Red Vermouth

- 15 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 40 ml de vermouth rouge
- 80 ml d'eau gazeuse

Servir directement dans un verre rempli de glaçons.

Ginger & White Vermouth

- 15 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 40 ml de vermouth blanc
- 80 ml de soda

Servir directement dans un verre rempli de glaçons.

Ginger Gin

- 15 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 5 ml de sirop de Cannelle MONIN
- 30 ml de gin
- 60 ml de jus de pomme

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Spicy Martini

- 10 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 10 ml de sirop de Spicy MONIN
- 40 ml de cognac
- 50 ml de jus de raisin

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Cocktails sans alcool

Ginger Flavoured Soda

- 25 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 50 ml de jus de cranberry
- Eau gazeuse

Servir directement dans un verre rempli de glaçons. Compléter d'eau gazeuse et mélanger.

Honey Ginger

- 5 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 20 ml de sirop de Miel MONIN
- Tonic
- 2 quartiers de citron vert

Ecraser le citron avec les sirops au fond d'un verre, compléter de glaçons. Verser le tonic et mélanger délicatement.

Shaky Granate

- 10 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 15 ml de sirop de Gomme MONIN
- 10 ml de sirop de Pomegranate MONIN
- 60 ml de jus d'orange
- 40 ml de jus d'ananas

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Ginger & Co

- 20 ml de sirop de Gingembre MONIN
- 1 cannette de boisson énergétique
- 3 quartiers de citron vert

Ecraser le citron avec le sirop au fond d'un verre, compléter de glaçons. Verser la boisson énergétique et mélanger délicatement.

Ginger Giner Koola

- 30 ml de sirop de Gingembre MONIN
- Limonade
- 2 morceaux de gingembre frais
- 2 quartiers de citron vert

Ecraser le citron et le gingembre frais avec le sirop au fond d'un verre, compléter de glaçons. Verser la limonade et mélanger délicatement.

