



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Caramel Sirup - Monin - Bestellartikel

Caramel ist faktisch karamellierter Zucker und wird traditionell durch das Schmelzen von Zucker in einem Topf mit Wasser gewonnen. Der köstliche Geschmack und die Farbe von Caramel, entstehen durch Erhitzen und Schmelzen von Zucker. In der Küche dient Caramel vor allem zur Herstellung von Süßwaren wie gebrannten Mandeln, Desserts oder Gebäck.

Caramel hat sich als eine der beliebtesten Sirupsorten etabliert.

Die Vielseitigkeit des MONIN Sirups Caramel spiegelt sich in den endlosen Kombinationsmöglichkeiten wieder.

 Frankreich

 Monin

 70 cl

 6er Karton

