

Monin Lavendel Sirup 0,7l Lavendelsirup

Monin Lavendel Sirup 0,7l Lavendelsirup

Lavendel zeichnet sich durch ihren intensiven Geruch aus und wird daher meist zu der Gewinnung von Duftstoffen angebaut. In der Küche werden hauptsächlich die jungen, frischen Blätter benutzt. Diese werden zum Verfeinern von Eintöpfen der Salaten verwendet und verleihen diesen ein einzigartiges Aroma. Verleihen Sie mit MONIN Sirup Lavendel Ihrem Salatdressing oder Ihrem Lieblings-Cocktail mit diesem süß-blumigen Aroma eine ganz besondere Note und eine ansprechende Farbnuance.

Farbe: Transparent, leuchtendes Lila.

Geschmack: Blumiges Lavendelaroma, süßer, kräftiger Geschmack nach Lavendel

Anwendung: Cocktail, Tee, Limonade, Latte, Smoothie

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	1352 kj
Brennwert kcal	323 kcal
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	80 g
Salz	0,01 g

Sonstige Angaben

Bezeichnung	Sirup
Inverkehrbringer	Bernard-Massard Sektkellerei GmbH, Jakobstr. 8, 54290 Trier

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Zucker, Wasser, ätherisches Lavendelöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Farbstoffe: Allurarot AC, Brilliantblau FCF. Allurarot AC: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.