

ROUTIN  
*Spécialité pour Talents*

## 1883 RÉVÈLE SA DERNIÈRE INNOVATION : LE SIROP DUBAÏ CHOCOLATE

Une création inspirée de la tendance food la plus fulgurante du moment



Dubaï Chocolate fait sensation : plus de 122 millions de vues sur TikTok en un temps record. Bien plus qu'un phénomène viral, c'est une véritable explosion de saveurs mêlant chocolat intense, pâte de pistache, tahini et kadaïf.

Toujours à l'écoute des inspirations émergentes, la marque 1883 transforme ce phénomène gustatif en une création unique : un sirop signature, au profil aromatique riche, sophistiqué et résolument gourmand.

Grâce à l'expertise du Groupe Routin, 1883 signe une nouvelle innovation qui ouvre un monde de possibilités aux baristas du monde entier. "Dubaï Chocolate" devient un ingrédient d'exception pour réinventer l'expérience café, inspirer la créativité et éveiller les sens.

Ce sirop inédit permettra aux professionnels du café – en France et à l'international – de créer des boissons chaudes ou glacées, audacieuses et savoureuses.

## **Recette Routin pour sublimer le sirop Dubaï Chocolate :**

### Ingrédients

15ml Sirop Chocolat Dubaï 1883

250ml lait entier

45ml espresso

### Préparation

Verser le sirop de Chocolat Dubaï 1883 dans une tasse.

Faire chauffer le lait et le verser doucement dans la tasse contenant le sirop.

Faire couler un espresso et l'ajouter délicatement au reste des ingrédients.

Napper de mousse de lait et garnir de Sauce Caramel 1883.

Servir.