DEPUIS 1912

MONIN Expérience

UN AUTOMNE GOURMAND ET CRÉATIF AVEC LES SIROPS MONIN EXPÉRIENCE BARISTA

Lancé en 2022, Monin Expérience est le partenaire idéal pour s'exprimer et sublimer son quotidien. Pour répondre à toutes les envies des épicurieux, la marque propose quatre expériences : Cocktail, Barista, Confiserie et Florale.
Notre conseil pour une rentrée avec délicatesse : Monin Expérience Barista et ses **notes réconfortantes**... Une invitation à prendre du temps pour soi pour aborder l'automne sereinement.

MONIN EXPÉRIENCE BARISTA, DE DÉLICIEUSES RECETTES POUR SAVOURER DES MOMENTS TOUT EN DOUCEUR

Après les notes florales du printemps et de l'été, l'heure est à la générosité. La **vanille et la noisette** prêtent leurs **arômes puissants** aux traditionnelles boissons chaudes. Monin Expérience invite à se mettre dans la peau d'un véritable barista pour vivre une expérience unique : l'art de sublimer, en toute simplicité, ses boissons gourmandes préférées !

SIROP DE VANILLE

UNE VÉRITABLE TOUCHE D'ÉVASION

Le sirop de Vanille Monin Expérience capture la puissance aromatique de la vanille de Madagascar pour sublimer toutes les boissons gourmandes : chocolat chaud, café ou latte. Avec ses notes de gousses de vanille et son parfum aux réminiscences d'enfance, il réveille en chacun un concentré d'émotions, entre nostalgie et envies d'ailleurs.

Sirop saveur Vanille
Format : 33cl - PVC : 3,00€

LE CHAÏ LATTE VANILLE

INGRÉDIENTS

2 cl de sirop de Vanille Monin Expérience
20 cl d'eau
Un sachet de Thé Chaï
20 cl de lait
Une pincée d'épices à Chaï Latte

USTENSILES

Une grande tasse
Une bouilloire
Une casserole ou un micro-onde.

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Infuser le Thé Chaï dans 20 cl d'eau chaude.
Dans une tasse, ajouter 2 cl de sirop de Vanille Monin Expérience, puis le Thé Chaï infusé et mélanger.
Compléter avec le lait chaud et la mousse de lait préalablement réalisés à l'aide d'un mousseur.
Saupoudrer d'une pincée d'épices à Chaï Latte.

SIROP SAVEUR NOISETTE

LE COMPAGNON DE TOUTES LES PAUSES COCOONING

Idéal dans les boissons chaudes comme les chocolats ou les lattes, **le sirop saveur Noisette Monin Expérience** se caractérise par son goût de noisette gourmande et sa jolie couleur dorée rappelant les feuilles d'automne. Il sera le parfait allié pour twister toutes les pauses cocooning à la maison. Un moment de réconfort qu'il faut savoir s'accorder le plus souvent possible.

Sirop saveur Noisette
Format : 33cl - PVC : 3,00€

LE CHOCOLAT CHAUD NOISETTE

INGRÉDIENTS

1 cl de sirop saveur Noisette Monin Expérience
20 cl du lait de votre choix
3 càc de chocolat en poudre
Chantilly
Copeaux de chocolat

USTENSILES

Une grande tasse
Une cuillère
Une casserole ou un micro-onde.

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait.
Dans une tasse, mélanger le chocolat en poudre et le lait chaud.
Ajouter le sirop saveur Noisette Monin Expérience.
Ajouter la chantilly. Décorer de copeaux de chocolat des noisettes concassées.

L'ASTUCE MONIN EXPÉRIENCE

Pour plus de croquant, les copeaux de chocolat peuvent être remplacés par des noisettes concassées.

BESOIN DE PLUS D'INSPIRATION ?
Pour continuer de stimuler la créativité, **MONIN EXPÉRIENCE** met en scène ses sirops dans des recettes à reproduire chez soi, qu'elle partage sur son site Internet **www.moninexperience.fr**, avec celles et ceux qui, comme elle, apprécient à la fois le naturel et le bon, la tradition et l'originalité.

À PROPOS DE MONIN Expérience

Créée en 1912, Monin, l'entreprise familiale française créatrice de sirops premium à destination des professionnels se développe à travers le monde, dans plus de 140 pays. En 2022, désireuse d'étendre son offre aux particuliers, elle met son savoir-faire ancestral à disposition de la création de sa nouvelle marque : MONIN Expérience.
Fidèle aux traditions d'authenticité de sa marque-mère, les sirops MONIN Expérience sont de qualité, sans conservateurs et principalement composés d'ingrédients naturels. Garantie d'une expérience unique à la maison, la marque propose quatre gammes incontournables : **Florale, Cocktail, Barista** et **Confiserie**.
Les sirops MONIN Expérience ouvrent le champ des possibles, pour que chaque création soit une nouvelle expérience.

CONTACT PRESSE
Léna GOUELLO
Agence Dupont Lewis
26 boulevard Poissonnière - 75009 PARIS
06 69 96 91 52 - lena@dupontlewis.com