

Schweiz, Wallis

Morand Mandel Orgeat Sirup 0°

CHF 8.50

 100cl

AN 1361100

Degustationsnotiz

Exotisch, samtig und charakterstark. Der traditionelle Orgeat-Sirup besticht durch sein intensives, süßes Mandelaroma, das von einer ganz dezenten, edlen Marzipannote und einem Hauch von Blütenwasser harmonisch abgerundet wird.

Herstellung

Zucker, Wasser, Bittermandel-Aroma, Konservierungsmittel (Kaliumsorbit)

Geniessen zu

Cocktails, Eis, Desserts, Gebäck usw.

Produzent

Die traditionsreiche Schweizer Destillerie Morand aus Martigny im Kanton Wallis steht seit ihrer Gründung im Jahr 1889 für aussergewöhnliche Qualität und kompromissloses Handwerk in der Verarbeitung feinsten Früchte. Das in vierter Generation geführte Familienunternehmen nutzt das einzigartige, sonnenverwöhnte Klima der Walliser Alpenregion, um vollreife, handgepflückte Früchte wie die legendären Williamsbirnen oder die edlen LuizetAprikosen in flüssige Meisterwerke zu verwandeln. Jede Flasche erzählt die Geschichte von Leidenschaft, tiefer regionaler Verbundenheit und einem über Generationen perfektionierten Destillationsverfahren, das die reinen, intensiven Aromen der Natur unverfälscht einfängt. In unserem Webshop präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig kuratierte Auswahl aus diesem Schweizer Traditionshaus, die sowohl die weltbekanntesten, charakterstarken Fruchtbrände als auch die intensiv fruchtigen Sirupe umfasst. Ob als edler Digestif nach einem feinen Essen, als raffinierte Zutat für Cocktails und Desserts oder als erstklassiger BarSirup für kreative Erfrischungen, die Produkte von Morand bringen die pure Walliser Genusskultur direkt zu Ihnen.