



MONIN®

— LE SIROP —

Himbeere

Himbeeren sind neben der Erdbeere die edelsten und geschmackvollsten Gartenfrüchte in unserer Region. Sie ist bereits seit dem Altertum als Heilpflanze bekannt. Der Gehalt an Vitamin C, Kalium und Fruchtsäuren soll die Abwehrkräfte und die Wundheilung fördern. Ihre rötliche Farbe und die Verbindung von Süße und leichter Säure haben sie zu einem schmackhaften Leckerbissen werden lassen.



www.monin-sirup.de

FARBE: Natürlicher Rotton von Himbeersaft
BESCHREIBUNG: Geschmack nach Himbeerbonbons mit einem leicht säuerlichen Abgang
ANWENDUNG: Kaffee, Milch, Cocktails, Schokolade, Dessertdrinks, Tee, Smoothies

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L / 0,25 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741136
EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744137

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742232
EAN KARTON 0,25 L: 4008077746131

MWST.: 7 %
ART.NR. 0,7 L: 74113
ART.NR. 0,25 L: 74413



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„Mit MONIN Sirup Himbeere müssen Sie nicht den Sommer abwarten um frische, reife Himbeeren zu genießen. Verfeinern Sie zu jeder Jahreszeit Ihre Cocktails, Smoothies und Desserts mit MONIN Sirup Himbeere.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Iced Raspberry Latte Macchiato

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 20 ml MONIN Crème de Cacao
- 1 kalter Espresso
- 100 ml kalte Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrink-Glas abseihen.

Chocoberry Gin Shot

- 10 ml MONIN Sirup Schokolade
- 10 ml MONIN Sirup Himbeere
- 45 ml Gin

Zutaten nacheinander langsam in ein Shot-glas geben, so dass Schichten entstehen.

Apricot Spritz *Sieger Sektkocktailcup 2011 gemixt von Marc Hirschfeld*

- 5 ml MONIN Sirup Himbeere
- 5 ml MONIN Liqueur Apricot Brandy
- 5 ml MONIN Crème de Fraise
- 10 ml BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut

Zutaten mit Eis im Shaker schütteln, in ein Sektglas abseihen, auffüllen mit BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut.

Himbeer Daiquiri

- 25 ml MONIN Sirup Himbeere
- 10 ml MONIN Sirup Rohrzucker
- 5 ml Zitronensaft
- 30 ml Wodka

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktail-Glas abseihen.

MONIN®

LE SIROP

Mocktails (ohne Alkohol)

Café Choco

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 20 ml MONIN Sirup Schokolade
- 1 Espresso
- 100 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrink-Glas abseihen.

Berry Melon Touch

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 20 ml MONIN Sirup Wassermelone
- 80 ml Orangensaft
- 80 ml Cranberrysaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Hurricane-Glas abseihen.

Himbeer Limone

- 15 ml MONIN Sirup Himbeere
- 5 ml MONIN Sirup Limone
- 120 ml Zitronenlimonade

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren.

Himbeer Mojito

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 10 ml MONIN Sirup Pfefferminz
- 3 Limettenachtel
- 8 Minzblätter
- Sodawasser

MONIN Sirup, Minzblätter und Limetten im Cocktail-Glas andrücken, Crushed-Eis zugeben und mit Sodawasser auffüllen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

