

MONIN®



NEU

Für Tiki-Cocktails & alkoholfreie Drinks

MONIN Sirup Falernum ist alkoholfrei und verleiht Tiki-Cocktails den typischen Geschmack der Karibik:

Kräftige Rum-Aromen harmonisch abgestimmt mit Limette, Gewürzen und lieblicher Mandelnote.

Mixen Sie mit MONIN Sirup Falernum kreative Tiki-Cocktails & alkoholfreie Drinks mit exotischem Flair ... und träumen Sie von den einsamen weißen Sandstränden der Karibik.

Exotic Falernum Tiki

20 ml MONIN Sirup Falernum
45 ml brauner Rum
60 ml Maracujasaft
40 ml Guavensaft
3 Spritzer Orange Bitter

Mit Eiswürfeln shaken, in einen Tiki-Becher auf Eiswürfel abseihen.

Info & mehr Rezepte
www.monin-sirup.de



oder **MONIN App** gratis downloaden

Bernard-Massard

Exklusiv-Vetrieb D: Firmengruppe BERNARD-MASSARD - Jakobstr. 8 - 54290 Trier
Tel. 0651/7196-0 - Fax 0651/7196-310 - monin@monin-sirup.de - www.monin-sirup.de

Rezepte

Tipps

Falernum Mai Tai

20 ml MONIN Sirup Falernum
20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec
45 ml Rum
40 ml Ananassaft
20 ml Limettensaft

Mit Eiswürfeln shaken.



Falernum Dark and Stormy

20 ml MONIN Sirup Falernum
45 ml Spiced Rum
20 ml Limettensaft
Gingerale

Sirup, Rum und Limettensaft mit Eiswürfeln shaken, auf Eiswürfel abseihen, mit Gingerale auffüllen.



Falernum Fruit Punch

20 ml MONIN Sirup Falernum
15 ml MONIN FruchtPüree-mix Maracuja
80 ml Guavensaft
60 ml Ananassaft
10 ml Limettensaft

Mit Eiswürfeln shaken.

- ohne Alkohol -



Upolu Tiki

15 ml MONIN Sirup Falernum
50 ml brauner Rum
30 ml Guavensaft
10 ml Limettensaft
30 ml Orangensaft

Mit Eiswürfeln shaken.

Caribbean Strawberry Virgin Mojito

15 ml MONIN Sirup Falernum
15 ml MONIN FruchtPüree-mix Erdbeere
20 ml Limettensaft
ca. 7-8 Minzeblätter
Sodawasser

Minze mit Sirup und FruchtPüree-mix im Tumbler andrücken, Crushed Ice + Limettensaft zugeben. Mit Sodawasser auffüllen, umrühren.

- ohne Alkohol -



Caribbean Soda

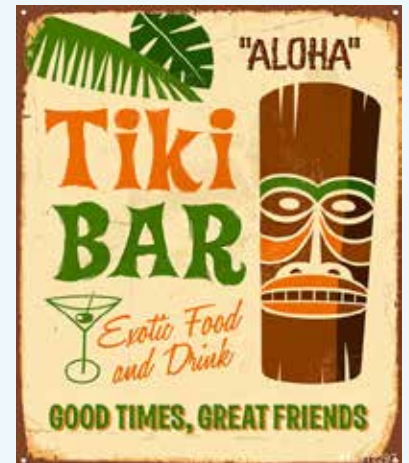
20 ml MONIN Sirup Falernum
30 ml MONIN Lemonade Mix
150 ml Sodawasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein Tumblerglas geben, umrühren.

- ohne Alkohol -



für karibische Tiki-Drinks ...



- RUM** ist die charakteristische Spirituose für Tiki-Cocktails: Weiß, dunkel, spiced, leicht, stark...
- MONIN SIRUP FALERNUM** verleiht Cocktails den authentischen Karibik-Tiki-Geschmack: Typische Rum-Aromen, abgerundet mit Limette, Gewürzen und lieblicher Mandelnote.
- MONIN SIRUP FALERNUM** ist alkoholfrei und daher auch ideal zum Mixen alkoholfreier Tiki-Cocktails und Drinks mit Karibik-Flair.
- EXOTISCHE FRUCHTSÄFTE** wie Ananas, Maracuja, Orange, Mango, Guave passen besonders gut zu Rum. Sie mildern den kräftigen Rum-bzw. Spirituosengeschmack und verleihen dem Tiki-Cocktail Körper. Wir empfehlen 40-80 ml Saft, je nachdem, wie stark der Drink sein soll.
- ZITRUSÄFTE** sorgen im Cocktail für eine frische, leichte Note. Verwenden Sie z.B. Zitrone, Limette, Kumquat ... Gegenpol zu den süßen Fruchtsäften.
- BITTERAROMEN** geben Ihren Drinks mehr Komplexität & Tiefe. Wenige Spritzer genügen!
- MIT MONIN SIRUP** oder **FRUCHTPÜREE-MIX** verleihen Sie Tiki-Cocktails eine individuelle Note. Kombinieren Sie MONIN Sirup Falernum mit anderen MONIN Sirupen / FruchtPüree-mix: 15-20 ml machen Ihren Cocktail einzigartig.
- TIKI-BECHER** aus Keramik oder andere originelle Gefäße machen Tiki-Cocktails zum Blickfang! Besondere Eyecatcher sind auch eine halbierte Kokosnuss oder eine ausgehöhlte Ananas!



MONIN Falernum Video auf youtube anschauen