



MONIN®



Erfrischend vielseitig MONIN Sirup Limette

Die Limette mit ihrem sauren, herb-würzigen Geschmack ist in der Bar und in der modernen Küche vielseitig einsetzbar.

Viele klassische Cocktails basieren auf dem Geschmack und der feinen Aromatik von Limetten, z.B. Gin-Tonic, Caipirinha, Mojito, Margarita, Cuba Libre ...

Genießen Sie den authentischen frischen Geschmack und die feine Säure von MONIN Sirup Limette in kreativen Cocktails & erfrischenden alkoholfreien Drinks.

Sparkling Limette

20 ml MONIN Sirup Limette
150 ml trockener Sekt
2 Limettenachtel
Mineralwasser mit Kohlensäure

Limette + Sirup in einem Weinglas leicht andrücken. Sekt zugeben, kurz umrühren, einen Schuss Mineralwasser on Top.

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

Cocktail-Ideen

Triple Sec Lime Margarita

50 ml MONIN Sirup Limette
15 ml MONIN Liqueur 38° Triple Sec Curaçao
10 ml MONIN Lime Juice
40 ml Tequila

Zutaten mit einem Glas Crushed Ice im Elektromixer mixen.



Limetten Sektcocktail

20 ml MONIN Sirup Limette
100 ml trockener Sekt
Sirup in ein Sektglas geben, mit gut gekühltem kurz umrühren.



Limetten Mojito

15 ml MONIN Sirup Limette
15 ml MONIN Sirup Mojito Mint
35 ml Weißer Rum
1 Minzezweig
Mineralwasser mit Kohlensäure

Minze + Sirup im Tumblerglas leicht andrücken. Glas mit Eiswürfeln auffüllen, Rum zugeben, kurz umrühren, einen Schuss Mineralwasser on Top.

Limetten Bier

20 ml MONIN Sirup Limette
200 ml Pils oder Weizenbier

Zutaten in ein Bierglas geben, vorsichtig umrühren. Ggf. 2 Limettenscheiben zugeben.



Ginger Lime Cocktail

30 ml MONIN Sirup Limette
60 ml Wodka
Ginger Beer

Sirup + Wodka + Eiswürfel in ein Cocktail-Glas geben, umrühren. Mit Ginger Beer auffüllen.

Passion Daiquiri

5 ml MONIN Sirup Limette
25 ml MONIN Sirup Maracuja
45 ml Weißer Rum

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Cocktailglas abseihen.



Wählen Sie aus über 80 Sirupsorten für Cocktails, Kaffee, Küche ... von A wie Amaretto bis Z wie Zimt.

Mehr Infos und Rezepte



www.monin-sirup.de



Tipps vom Barprofi



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

MONIN Sirup Limette ist perfekt für Cocktails und alkoholfreie Drinks, Eistee, Smoothies oder Homemade Lemonade.

Meine persönlichen Favoriten mit MONIN Sirup Limette sind Sekt- und Spritzcocktails.

Tip Zum Abmessen kleiner Mengen können Sie statt eines Jiggers auch ein Schnapsglas mit Eichstrich oder einen Esslöffel (= ca 10 ml) verwenden.

Mocktails (ohne Alkohol)

Limetten-Kirsch Limonade

20 ml MONIN Sirup Limette
20 ml MONIN Sirup Kirsche
2 Limettenachtel
Mineralwasser mit Kohlensäure

Limette + Sirup in einem Weinglas andrücken. Mineralwasser zugeben, umrühren.



Limetten-Kiwi-Soda

10 ml MONIN Sirup Limette
20 ml MONIN Sirup Kiwi
140 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben, umrühren.

Extra-Tipp: Ersetzen Sie Kiwi durch andere MONIN Sirupe Ihrer Wahl

z.B. Mango, Erdbeere, Himbeere ...

Limette-Orangen Mocktail

20 ml MONIN Sirup Limette
30 ml MONIN Sirup Blutorange
10 ml MONIN Sirup Grenadine
60 ml Orangensaft

Zutaten mit einem Glas Crushed-Eis im Elektromixer mixen.



Limetten-Brombeer-Smoothie

10 ml MONIN Sirup Limette
20 ml MONIN Sirup Brombeere
100 ml Milch
1 Kugel Vanille-Eiscreme

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Standmixer mixen, bis der Drink sämig ist. Garnitur: Brombeere.