

Le Sirop de **MONIN®**

Winter Trends

Verfeinern Sie Ihre Heißgetränke mit MONIN Sirup-Klassikern wie Haselnuss-, Caramel- oder Vanillesirup und probieren Sie saisonale Sorten wie Zimt oder Spekulatius. Neu und einfach lecker: Heiße Schokolade mit Le Fruit de MONIN Williamsbirne.



monin-sirup.de

Leckere Drinks für die kalte Jahreszeit

Alternativen zu Glühwein & Feuerzangenbowle



Apple Pie Wine

- 20 ml MONIN Sirup Apple Pie
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 ml naturtrüber Apfelsaft

Zutaten erhitzen auf 60-70 °C, im hitzefesten Glas heiß servieren. Garnitur: Mit braunem Rohrzucker flambierte, halbe Apfelscheibe.

Salty Apple Crumble

- 20 ml MONIN Sirup Salty Caramel
- 15 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 50 ml brauner Rum
- 100 ml naturtrüber Apfelsaft



Williams Pear Punch

- 20 ml MONIN Le Fruit Williamsbirne
- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 50 ml Naturtrüber Apfelsaft
- 100 ml trockener Weißwein

Zutaten zusammen erhitzen, im hitzefesten Glas servieren.



Blackberry Mulled Wine

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 10 ml MONIN Sirup Brombeere
- 60 ml Cranberry Saft
- 120 ml trockener Rotwein

Zubereitung wie Williams Pear Punch.

Homemade Lemonade Winter Edition. Heiß + kalt!



Heiß: Zutaten zusammen erhitzen, in einem hitzefesten Glas servieren.

Kalt: Zutaten mit Eiswürfeln im 0,3 L Countryglas mischen und servieren.

Größere Mengen können Sie ideal im Dispenser mit integriertem Zapfhahn vorbereiten.

Ingwer-Mandarinen Limonade (Glas)

- 20 ml MONIN Sirup Mandarine
- 20 ml MONIN Sirup Ingwer **HEISS**
- 50 ml MONIN Lemonade Mix
- 210 ml Wasser

Garnitur by Side z.B. frischer Ingwer, Mandarinstück, Spekulatius

Williams-Ingwer Limonade (Glas)

- 15 ml MONIN Sirup Ingwer **KALT**
- 15 ml MONIN Le Fruit Williamsbirne
- 50 ml MONIN Lemonade Mix
- 120 ml Wasser

Garnieren mit Birne, Estragon oder Kumquats.

oder im 8,5 L Dispenser

- 350 ml MONIN Sirup Ingwer
- 350 ml MONIN Le Fruit Williamsbirne
- 1000 ml MONIN Lemonade Mix
- 4000 ml Wasser

74227	MONIN Sirup Apple Pie	0,7 L
74179	MONIN Sirup Salty Caramel	0,7 L
74117	MONIN Rantcho Zitrone	0,7 L
74122	MONIN Sirup Zimt	0,7 L
74130	MONIN Sirup Brombeere	0,7 L
74307	MONIN Le Fruit Birne	0,7 L
74152	MONIN Sirup Schokolade	0,7 L
74194	MONIN Konzentrat Grüner Tee	0,7 L

Heiße Schokolade, Latte & Co

Heiße Birnen-Schokolade

- 20 ml MONIN Le Fruit Williamsbirne
- 20 ml MONIN Sirup Schokolade
- 180 ml Milch

Zutaten zusammen erhitzen, umrühren, in ein hitzefestes Glas geben, Sahnehaube.



Spekulatius Latte

- 20 ml MONIN Sirup Spekulatius
 - 1 Espresso
 - 150 ml heiße, aufgeschäumte Milch
- Milch und Sirup in eine Tasse geben, Espresso zugeben. Sahnehaube mit Spekulatius garnieren.

Honey Green Tea

- 30 ml MONIN Konzentrat Grüner Tee
- 10 ml MONIN Sirup Honig
- 240 ml heißes Wasser

In einem hitzefesten Glas mischen.



Popcorn White Chocolate

- 20 ml MONIN Sirup Popcorn
- 20 ml MONIN Sirup Weiße Schokolade
- 150 ml heiße Milch

Zutaten in einem hitzefesten Glas mischen.

Garnier-Tipp: Popcornsahne

400ml Sahne anschlagen, 80ml Popcorn-Sirup zugeben, steif schlagen. Oder Zutaten in den iSi Sahnebereiter geben, Sahnekapsel aufschrauben, schütteln, fertig!

Exklusiv-Vertrieb D: Firmengruppe BERNARD-MASSARD
Jakobstr. 8 · 54290 Trier · T 0651. 7196-0

MONIN
monin-sirup.de

