



# MONIN®



## Weihnachtsmarkt Viel mehr als Glühwein...

Entdecken Sie neue Umsatzchancen jenseits des klassischen Glühwein mit der Sirup-Vielfalt von MONIN: Zimt, Lebkuchen, Apple-Pie...

Verfeinern Sie Kaffee-Spezialitäten, Milch und Kakao mit typischen weihnachtlichen Aromen wie **MONIN Sirup Lebkuchen** oder **MONIN Sirup Spekulatius**.

Ein Geheimtipp ist **MONIN Sirup Apple Pie** mit dem feinen winterlichen Geschmack von Bratäpfeln: Vollfruchtiger Apfel mit feiner Caramel- und dezenter Butter-Zimtnote.

### Brombeer-Zimt Glühwein

10 ml MONIN Sirup Brombeere  
10 ml MONIN Sirup Zimt · 120 ml Rotwein  
60 ml Cranberry Nektar  
Zutaten zusammen erhitzen und in  
einem hitzefesten Glas servieren.  
Deko: Zimtstange.

Info & mehr Rezepte  
[www.monin-sirup.de](http://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](mailto:monin@monin-sirup.de) - [www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)



# Kaffee-Rezepte

mit oder ohne Alkohol

## Apfelstrudel Latte

- 20 ml MONIN Sirup Apple Pie
- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 180 ml aufgeschäumte Milch
- 30 ml Espresso



Sirup in ein hitzefestes Glas geben, heiße Milch zugeben, zuletzt Espresso hinzugießen.

## Magic Café **- mit Alkohol -**

- 20 ml MONIN Sirup Lebkuchen
- 40 ml Baileys
- 45 ml Espresso
- 100 ml Milch



Espresso in ein hitzefestes Glas geben. Milch mit Sirup u. Baileys erhitzen/aufschäumen, auf den Espresso geben.

## Chai Latte

- 30 ml MONIN Sirup nach Wahl
- 180 ml heiße Milch



Milch und Chai-Teekonzentrat zusammen erhitzen und in einen Becher oder ein hitzefestes Glas geben.

## Winter Temptation **- mit Alkohol -**

- 20 ml MONIN Sirup Lebkuchen
- 45 ml MONIN Sirup Zimt
- 30 ml brauner Rum
- 200 ml Milch



Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen.

## Spekulatius Cappuccino

- 30 ml MONIN Sirup Spekulatius
- 120 ml Milch
- 30 ml Espresso



Sirup in eine große Tasse geben. Espresso und aufgeschäumte Milch hineingeben. Servieren. Garnitur: Kakaopulver.

# Rezepte mit Wein/Tee

Heiße Ideen für kalte Wintertage.

## Apple Pie Wine **- mit Alkohol -**

- 30 ml MONIN Sirup Apple Pie
- 150 ml Weißwein
- 100 ml Apfelsaft (naturtrüb)



Zutaten erhitzen, in ein Tee-Glas geben, umrühren. Garnitur: Apfelspalte.

## Apfel-Zimt Tee

- 20 ml MONIN Sirup Zimt
- 120 ml Heißer Schwarztee
- 60 ml Apfelsaft



Zutaten in ein hitzefestes Glas geben, umrühren... oder größere Mengen in einer Kanne zubereiten. Garnitur: Apfelspalten oder Zimstangen.

## Salty Apple Crumble **- mit Alkohol -**

- 20 ml MONIN Sirup Salty Caramel
- 20 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 40 ml Weißer Rum
- 100 ml Apfelsaft naturtrüb



Zutaten zusammen erhitzen und in einem hitzefesten Glas servieren. Garnitur: Apfelfächer.

## Heißer Mojito

- 20 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- frisch aufgebrühter Schwarztee
- 10 Minzeblätter
- 3 Limettenachtel (auspressen)



Limettensaft, Minze und Sirup in ein hitzefestes Glas geben, mit heißem Tee aufgießen.

## Hot Wine **- mit Alkohol -**

- 25 ml MONIN Sirup Zimt
- 5 ml Wodka
- 100 ml Rotwein
- 2 Gewürznelken, Saft einer 1/2 Orange



Zutaten zusammen erhitzen und in ein hitzefestes Glas geben. Nelken entfernen.

Info & mehr Rezepte unter [www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de) oder **MONIN App** gratis downloaden



### Artikel-Info

Artikel-Info	Inhalt	Art.Nr
MONIN Sirup Apple Pie	0,25 L	74474
MONIN Sirup Zimt	0,25 L/0,7 L	74422/74122
MONIN Sirup Lebkuchen	0,25 L/0,7 L	74460/74160
MONIN Sirup Salty Caramel	0,7 L	74179
MONIN Sirup Mojito Mint	0,25 L/0,7 L	74456/74156
MONIN Sirup Brombeere	0,25 L/0,7 L	74430/74130
MONIN Sirup Spekulatius	0,7 L	74215

Über 90 weitere MONIN Sorten finden Sie im Katalog der Firmengruppe BERNARD-MASSARD