

Le Sirop de **MONIN**[®]

Basilikum

Der Basilikum stammt aus der Familie der Minze, er wird auch gerne als das «königliche Kraut» bezeichnet. Es gibt verschiedene Sorten, vom italienischen bis hin zum thailändischen Basilikum. Vor allem bei Barkeepern wird er immer beliebter um den Drinks noch den letzten Hauch Frische zu verleihen. MONIN Sirup Basilikum schmeckt unglaublich lecker in Cocktails und Mocktails, er verleiht dem Getränk einen klaren Kräutergeschmack mit pfeffrigen Noten.



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 24 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Mojito, Gin Tonic, Limonade, Iced Tea...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Wasser, Zucker, natürliches Aroma von Basilikum und anderen natürlichen Aromen, Säure: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Farbstoff: Brillantblau.

Artikelnummer	74190
Flaschen EAN	4008077741907
Karton EAN	4008077742904
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

<input checked="" type="checkbox"/> NATÜRLICHE AROMEN	<input checked="" type="checkbox"/> GVO FREI
<input checked="" type="checkbox"/> OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL	<input checked="" type="checkbox"/> ALLERGENFREI
<input checked="" type="checkbox"/> VEGAN	<input checked="" type="checkbox"/> LAKTOSEFREI

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„Ich mag es wirklich, Monin Sirup in einen Mojito zu geben. Das Gleichgewicht zwischen der Frische der Minze, der Schärfe des Basilikums und der Säure der Limette passt wirklich perfekt zusammen. Wenn Sie einen kleinen Vorgeschmack auf Asien wünschen, sollten Sie MONIN Sirup Basilikum, MONIN Sirup Litschi und einen Fruchtsaft Ihrer Wahl kombinieren. Aber mein Lieblingsdrink ist definitiv ein Martini mit Limettensaft, Le Fruit de MONIN Himbeere und Gin.“

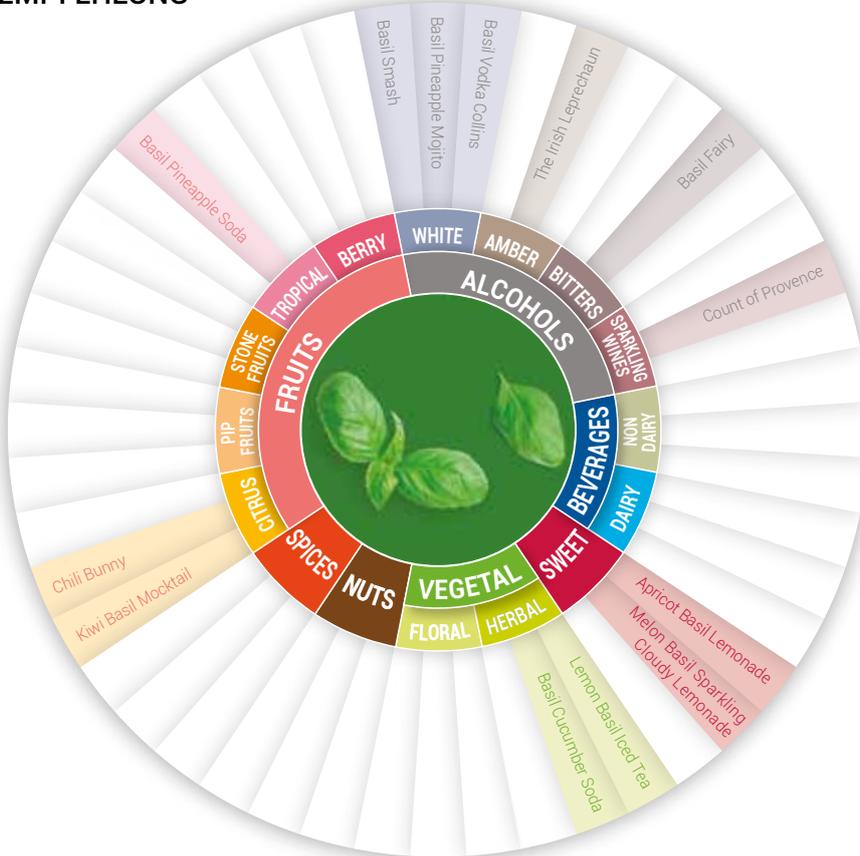


BASIL SMASH

- 15 ml MONIN Sirup Basilikum
- 50 ml Gin
- 20 ml Frischer Limettensaft

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Shaken und in ein Old Fashioned Glas mit Eiswürfel abseihen. Mit Basilikum und einer Zitronenzeste garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Cucumber Basil Dispenser

- 50 ml MONIN Sirup Basilikum
- 50 ml MONIN Sirup Gurke
- 50 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 4,5 L Wasser

Getränkespender mit Eiswürfel auffüllen. Monin Gurke und Limettenscheiben hineingeben und anschließend mit Wasser auffüllen. Langsam umrühren, sodass sich die Garnitur im Spender verteilt. Mit einem Basilikum Bouquet on top garnieren.



Kiwi Basil Mocktail

- 10 ml MONIN Sirup Basilikum
- 15 ml Le Fruit de MONIN Kiwi
- 15 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 60 ml Frischer Grapefruitsaft
- 2 Ingwerwürfel

Ingwer und Monin in einem Old Fashioned Glas muddeln. Glas mit Crushed Ice auffüllen und Grapefruitsaft on top geben. Mit Limettenachtel garnieren.



Pineapple Basil Mojito

- 15 ml MONIN Sirup Basilikum
- 15 ml MONIN Sirup Ananas
- 40 ml Light Rum
- 3 Basilikumblätter
- 1/2 Limette
- Sodawasser

Basilikum, Limette und Monin in einem Tumbler muddeln. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen, Rum on top und mit Sodawasser auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit Ananas und Basilikum garnieren.



Melon Basil Sparkling Cloudy Lemonade

- 10 ml MONIN Sirup Basilikum
- 10 ml MONIN Sirup Melone
- 15 ml MONIN Lemonade Mix
- 320 ml Sodawasser

Monin mit Eiswürfeln in ein Limonadenglas geben. Mit Sodawasser auffüllen und garnieren.



Basil Fairy

- 20 ml MONIN Sirup Basilikum
- 30 ml Grüner Absinthe
- 30 ml Frischer Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. Shaken und in ein gekühltes Martini Glas abseihen.



Lemon Basil Iced Tea

- 10 ml MONIN Sirup Basilikum
- 20 ml MONIN Sirup Zitronentea
- 180 ml Wasser

Monin in einen mit Eiswürfel gefüllten Tumbler geben. Mit Wasser auffüllen, umrühren und mit Limettenscheibe und Basilikumblättern garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

Vinco Import GmbH
D-54290 Trier
T +49 651 7196 0
monin@vinco-import.de

MONIN®
monin-sirup.de

