

Le Sirop de MONIN®

Blutorange



Die Früchte des Orangenbaums werden hauptsächlich in Spanien, Nordafrika und Italien angebaut. Die Blutorange ist sehr saftig und hat zwei charakteristische Aromen: süß und bitter. Sie ist zudem etwas weniger säuerlich als die normale Orange. MONIN Sirup Blutorange gibt den unglaublich roten bis purpurnen Farbton wieder und ermöglicht so Farbhilights in Cocktails zu setzen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Blutorangensaft: 9%
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Frei von Konservierungsstoffen
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 36 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Iced Tea, Spritz, Sodas...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, Säure: Zitronensäure, konzentrierter Blutorangensaft, natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff: Anthocyane, Emulgatoren: Akaziengummi, Estergummi. **Blutorangensaft: 9%**.

Artikelnummer	74136
Flaschen EAN	4008077741365
Karton EAN	4008077741464
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

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

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„MONIN Sirup Blutorange fängt den besonderen Geschmack der Zitrusfrucht mit dem tiefroten Orangenfleisch ein. Seine leichte Bitterkeit und Säure machen ihn zu einem idealen Geschmacksträger für Spritz, Negronis und andere bittere Cocktails, ob Klassiker oder Signature. Köstlich und erfrischend zugleich, ist er auch im Sommer ein Genuss für Eistees, Limonaden und Sodas. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und geben Sie Ihren Lieblingscocktails wie der Margarita, dem Moscow Mule, dem Mojito oder sogar dem Cosmopolitan eine Wendung.“



BLOOD ORANGE MARTINI

- 20 ml MONIN Sirup Blutorange
- 60 ml Wodka
- 30 ml Frischer Limettensaft

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Shaken und doppelt in ein gekühltes Coupe Glas abseihen. Mit Orangenzeste garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Blood Orange Boulevardier

- 10 ml MONIN Sirup Blutorange
- 20 ml MONIN Bitter Apéritif
- 30 ml Bourbon Whiskey
- 30 ml Süßer Wermut

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben. Umrühren und abkühlen lassen. In ein mit großem Eiswürfel gefülltes Old Fashioned Glas abseihen.



Blood Orange Spritz

- 10 ml MONIN Sirup Blutorange
- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 100 ml Prosecco
- 20 ml Sodawasser

Monin in ein großes mit Eiswürfeln befülltes Weinglas geben. Prosecco und Sodawasser on top. Umrühren und mit einer Orangenzeste garnieren.



Blood Orange Paloma

- 20 ml MONIN Sirup Blutorange
- 45 ml Tequila
- 100 ml Pink Grapefruit Soda
- 15 ml Frischer Limettensaft

Zutaten außer Soda in einen Shaker mit Eiswürfeln geben. Shaken und in ein Highball Glas abseihen. Mit Pink Grapefruit Soda toppen und umrühren.



Blood Orange Smoothie

- 30 ml MONIN Sirup Blutorange
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Non Dairy
- 120 ml Orangensaft
- Orangenscheiben

Zutaten im Standmixer mit einem Glas Eiswürfel cremig mixen. In ein Glas füllen und mit Orangenscheiben garnieren.



Blood Orange Green Iced tea

- 10 ml MONIN Sirup Blutorange
- 30 ml MONIN Konzentrat Grüner Tee
- 150 ml Wasser

Zutaten in einen mit Eiswürfel gefüllten Tumbler geben, umrühren und mit zwei Orangenscheiben und Minzblättern garnieren.



Blood Orange Lemonade

- 10 ml MONIN Sirup Blutorange
- 20 ml MONIN Cloudy Lemonade
- 240 ml Sodawasser

Monin in ein Lemonadeglas mit Eiswürfeln geben. Mit Sodawasser toppen, umrühren und mit Orangenscheiben garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

