

Le Sirop de MONIN®

Anis



Die Anispflanze, ist eine der ältesten Pflanzen der Welt, welche vor allem gerne in den Küchen Roms genossen wird. Dank dem starken aromatischen Geschmack, verleiht Monin Sirup Anis vorallem beim Kochen oder kreieren von Drinks, den typischen Anis- Lakritzgeschmack. Eine hervorragende Ergänzung in z.B. einer Guavenlimonade oder sogar einer heißen Schokolade!

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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: Chai Latte, Hot Chocolate, Diabolo, Espresso Martini...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Anisaroma, Emulgatoren: Akaziengummi, Estergummi, Farbe: Lutein.

Artikelnummer	74132
Flaschen EAN	4008077741327
Karton EAN	4008077742423
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"/> GVO 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 Anis passt sehr gut zu aromatischen Kräutern wie Basilikum, Rosmarin, Estragon oder Minze, um köstliche alkoholische und alkoholfreie Getränke zu kreieren. Er ist perfekt für einen alkoholfreien Aperitif mit Anisgeschmack nach Art einer Virgin Mauresque. Sie können ihn auch mit MONIN Sirup Minze und MONIN Sirup Grenadine kombinieren. Die tiefen Noten von Anis und Lakritz passen auch perfekt zu Schokolade und Vanille sowie roten Früchten.“

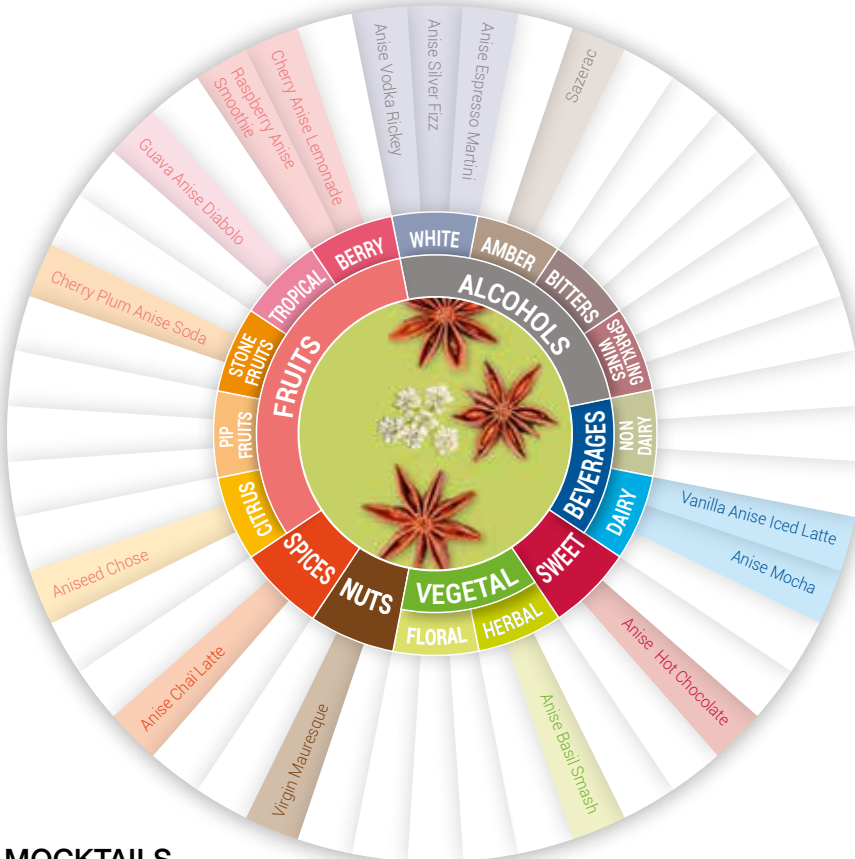


VIRGIN MAURESQUE

- 15 ml MONIN Sirup Anis
- 10 ml MONIN Sirup Mandel
- 200 ml Wasser

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben und mit kaltem Wasser toppen, umrühren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Anise Espresso Martini

- 15 ml MONIN Sirup Anis
- 50 ml Vodka
- 30 ml Espresso

Alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln geben und shaken. Dann in ein gekühltes Coupette Glas abseihen. Mit Kaffeebohnen garnieren.



Vanilla Anise Iced Latte

- 10 ml MONIN Sirup Anis
- 10 ml MONIN Sirup Vanille
- 180 ml Milch
- 1 Espresso

Monin Sirup und Milch in ein großes mit Eiswürfeln befülltes Glas geben. Espresso on top geben, sodass Schichten entstehen.



Anise Delight

- 10 ml MONIN Sirup Anis
- 15 ml MONIN Crème de Pêche
- 10 ml Gin
- 120 ml Cranberrysaft
- ½ Limette in Scheiben

Limette und Monin in einem Tumbler muddeln. Mit Crushed Ice auffüllen, Gin hinzu und mit Cranberrysaft toppen.



Anise Basil Smash

- 10 ml MONIN Sirup Anis
- 10 ml MONIN Sirup Gomme
- 60 ml Gin
- 30 ml Limettensaft
- 7 frische Basilikumblätter

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker geben, shaken und doppelt in ein Old Fashioned Glas mit Eiswürfeln abseihen. Mit Limette und Basilikum garnieren.



Anise Vodka Rickey

- 10 ml MONIN Sirup Anis
- 15 ml MONIN Rantcho Limette
- 40 ml Vodka
- 120 ml Sodawasser

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben, mit Sodawasser toppen und vorsichtig umrühren. Mit Limetten-achteln garnieren.



Aniseed Chose

- 10 ml MONIN Sirup Anis
- 100 ml frischer Grapefruitsaft
- 100 ml Tonic Water
- 10 ml frischer Limettensaft

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln befülltes Limonadenglas geben und mit Tonic Water toppen. Mit Limettenscheibe und Rosamarin garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

