

Le Sirop de MONIN®

Aprikose



Die Aprikose, ist eine von allen geliebte Sommerfrucht. Frisch oder getrocknet, als Saft oder als Marmelade verzehrt, wird sie auch als kulinarische Begleitung verwendet. Sie passt sehr gut zu Gartenkräutern, Zitruschalen, getrockneten Früchten oder sogar Lebkuchen. MONIN Sirup Aprikose verleiht Ihren alkoholischen und alkoholfreien Kreationen einen Hauch von reifer, saftiger, saurer Aprikose. Probieren Sie den Sirup in einer Fresh Garden Lemonade, Smoothie oder Margarita.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Aprikosensaft: 10%
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Frei von Konservierungsstoffen
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 18 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Iced Tea, Smoothie, Bier, Highball...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, konzentrierter Aprikosensaft, Säure: Zitronensäure, natürliches Aroma, Farben: Lutein, Anthocyanin, Emulgatoren: Akaziengummi, Estergummi. Aprikosensaft: 10%.

Artikelnummer	74111
Flaschen EAN	4008077741112
Karton EAN	4008077742218
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 Aprikose bringt den exquisiten Geschmack dieser delikaten Sommerfrucht hervor. Sein weicher und leicht saurer Geschmack macht ihn zu einem großartigen Begleiter für aromatische Kräuter wie Basilikum, Thymian oder Rosmarin, sei es in einem Eistee, einer Limonade oder in einem Cocktail auf Gin- oder Wodka-Basis. Amerikanische Whiskys passen besonders gut! Zögern Sie nicht, Ihre Sauer, Juleps oder Old Fashioned mit MONIN Sirup Aprikose zu verfeinern.“



APRICOT HIGHBALL

- 15 ml MONIN Sirup Aprikose
- 40 ml Bourbon oder Tennessee
- 100 ml Lemon Lime Soda

Monin und Whiskey in ein Highball Glas füllen. Mit Lemon Lime Soda toppen, umrühren und mit einem Limettenachtel garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Tendre Moment

- 15 ml MONIN Sirup Aprikose
- 45 ml Lillet Rouge
- 100 ml Tonic Water

Monin und Lillet in ein mit Eiswürfel gefülltes großes Weinglas geben. Tonic on top, umrühren, mit roten Beeren und essbaren Blumen garnieren.



Pistachio Apricot Margarita

- 15 ml MONIN Sirup Aprikose
- 10 ml MONIN Sirup Pistazie
- 15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 45 ml Tequila
- 25 ml Frischer Limettensaft

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Shaker geben, shaken und doppelt in ein gekühltes Margarita Glas abseihen.



Apricot Sour

- 20 ml MONIN Sirup Aprikose
- 10 ml MONIN Sirup Honig
- 45 ml Gin
- 15 ml Roggenwhiskey
- 30 ml Frischer Limettensaft
- 30 ml Eiweiß
- 2 Rosmarinzweige

Zutaten zuerst mit und dann ohne Eiswürfel jeweils 1x shaken, in ein Old Fashioned Glas abseihen. Mit gedörrter Zitronenscheibe garnieren.



Apricot Rhubarb Smoothie

- 20 ml MONIN Sirup Aprikose
- 15 ml Le Fruit de MONIN Rhabarber
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Joghurt
- 120 ml Milch oder Mandeldrink

Zutaten in Standmixer geben, Eiswürfel on top und cremig mixen. In ein Glas füllen und mit Rhabarber garnieren.



Orchard Iced Tea

- 10 ml MONIN Sirup Aprikose
- 20 ml MONIN Sirup Pfirsich Tee
- 180 ml Wasser

Monin in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben und mit Wasser toppen. Vorsichtig umrühren.



Apricot Beer

- 20 ml MONIN Sirup Aprikose
- 250 ml Lager Bier

Monin in ein Bierglas geben und mit Lager Bier toppen.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

