

Le Sirop de **MONIN**[®]

Bergamotte



Bergamotte ist eine besonders delikate, aromatische kleine grüne oder gelbe Zitrusfrucht, die ihren Ursprung in Süditalien hat. Die leuchtend gelbe Farbe sowie die Kombination aus Säure und Bitternote machten Sie in den letzten Jahren weltweit zu einer beliebten Zutat für Trendcocktails. Monin Sirup Bergamotte bringt den authentischen Frucht-Charakter in kreative Cocktails und alkoholfreie Drinks, z.B. Eistees und Limonaden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Bergamottensaft: 14%
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: Negroni, Spritzer, Gin Tonic, Iced Tea, Lemonades...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, konzentrierter Bergamottensaft, natürliches Bergamottetenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säure: Zitronensäure, Farbstoff: Lutein. Bergamottensaft: 14%.

Artikelnummer	74165
Flaschen EAN	3052911425783
Karton EAN	4008077742751
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

"Diese ursprünglich aus der Region Kalabrien stammende Zitrusfrucht besitzt eine Reihe außergewöhnlicher aromatischer Noten: Zitrus, Kräuter, Holz und sogar Blumen. Die Harmonie und Stärke dieser unverwechselbaren Frucht macht MONIN Sirup Bergamotte zu einer bemerkenswerten Zutat für Cocktails, Mocktails, Limonaden, Sodas und Eistees. Der einzigartige Charakter der Bergamotte-Orange verzaubert und stimuliert auf ungewöhnliche Weise alle unsere Sinne."

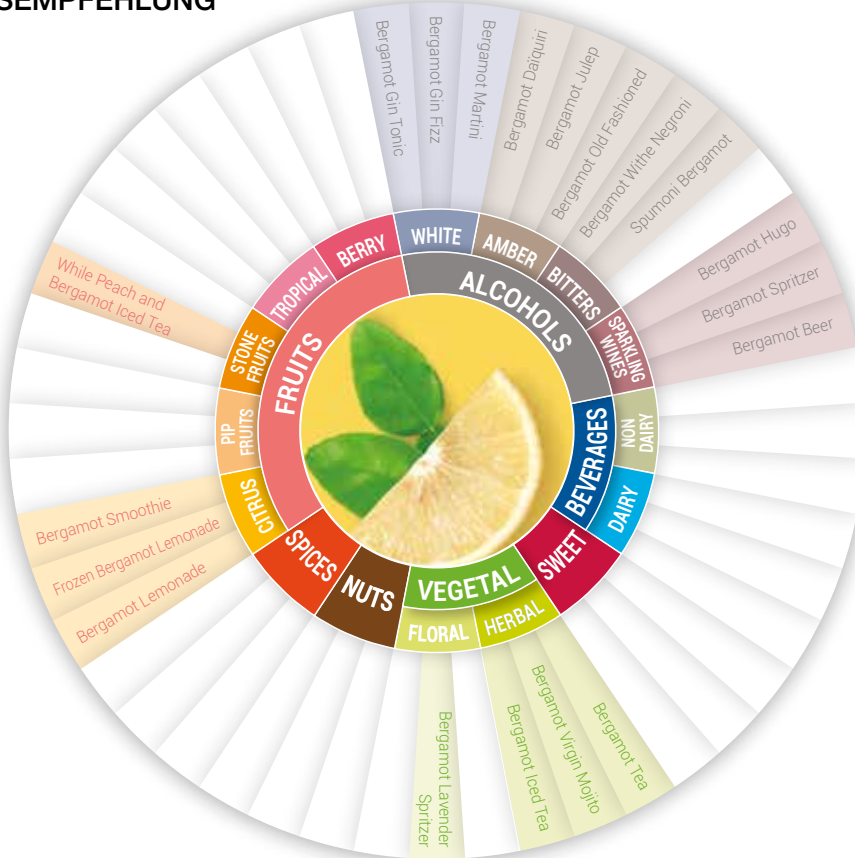
CLOUD OF BERGAMOT



- 20 ml MONIN Sirup Bergamotte
- 30 ml Gin
- 2 Barlöffel Kräuterlikör
- 2 Dashes Electric Bitter
- 10 ml Frischer Limettensaft
- 2 Barlöffel Griechischer Joghurt

Zutaten in Shaker geben, Eiswürfel hinzugeben und shaken. In ein gekühltes Glas abseihen und mit geriebener Schokolade garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Bergamot Citrus & Cie

- 15 ml MONIN Sirup Bergamotte
 - 30 ml Limoncello
 - 20 ml Mandarinsaft
 - 10 ml Frischer Limettensaft
 - 1 Dash Grapefruit Bitters
 - ½ Barlöffel geriebene Tonkabohne
- Zutaten mit Eiswürfel in einen Shaker geben. Kräftig shaken und in ein gekühltes Servierglas abseihen.



Bergamot Thai Lassi

- 20 ml MONIN Sirup Bergamotte
 - 50 ml Frischer Grapefruitsaft
 - 150 ml Joghurt
 - 5 Blätter Basilikum
- Zutaten in einen Standmixer geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, cremig mixen und in ein Glas füllen.



Bergamot White Negroni

- 15 ml MONIN Sirup Bergamotte
 - 30 ml Gin
 - 30 ml Wermut Extra Dry
 - 20 ml Enzian Likör
- Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren. Mit Orangen und Zitronenzeste garnieren.



Bergamot Spritzer

- 20 ml MONIN Sirup Bergamotte
 - 160 ml Prosecco
 - 40 ml Sodawasser
- Ein Weinglas mit Eiswürfeln befüllen. Zutaten ins Glas geben, umrühren und mit Limettenblatt garnieren.



Bergamot Cold Brew Iced Tea

- 20 ml MONIN Sirup Bergamotte
 - 100 ml Kalter schwarzer Tee
 - 10 ml Frischer Limettensaft
 - 5 Himbeeren
- Zutaten mit Eiswürfel ins Glas geben, umrühren und mit Himbeeren garnieren.



Bergamot Cold Brew

- 20 ml MONIN Sirup Bergamotte
 - 150 ml Cold Brew Coffee
 - 50 ml Sodawasser
- Zutaten mit Eiswürfeln in ein Glas geben und umrühren. Mit Limettenachtel garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN
monin-sirup.de

