

Le Sirop de MONIN®

Mandel



Die Mandel ist für ihre bittersüße natürliche Essenz und die duftenden rosa/weißen Blüten bekannt. MONIN Sirup Mandel gibt einen zarten Geschmack mit leichter Süße, die an Marzipan und Nougat erinnert, wider. Er wird mit natürlichem Mandelgeschmack und reinem Rübenzucker hergestellt und ist die authentische Zutat, um euren Kreationen einen Hauch von Luxus zu verleihen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Enthält Bittermandelextrakt
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: Gin Fizz, Margarita, Mai Tai, Cappuccino, Latte, Soda...

INHALT

70 cl

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Aroma, Emulgatoren: E414, E413. Enthält Bittermandelextrakt.

Artikelnummer	74100
Flaschen EAN	4008077741006
Karton EAN	4008077742102
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"/> LAKTOSEFREI

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„MONIN Sirup Mandel ist eine unverzichtbare Zutat in der Barkeeperbranche. Er ist eine wichtige Zutat im berühmten Mai Tai und wird in den meisten Cocktails im Tiki-Stil verwendet. Ideal für einen Cocktail, eignet er sich dank seiner Süße und seines subtilen Bittermandelgeschmacks auch hervorragend für heiße Getränke sowie für kalte alkoholfreie Getränke wie Eistees, Sodas und Limonaden. Probiert ihn in einem Mandel Cold Brew Latte mit Mandelmilch für ein unendlich köstliches Getränk.“

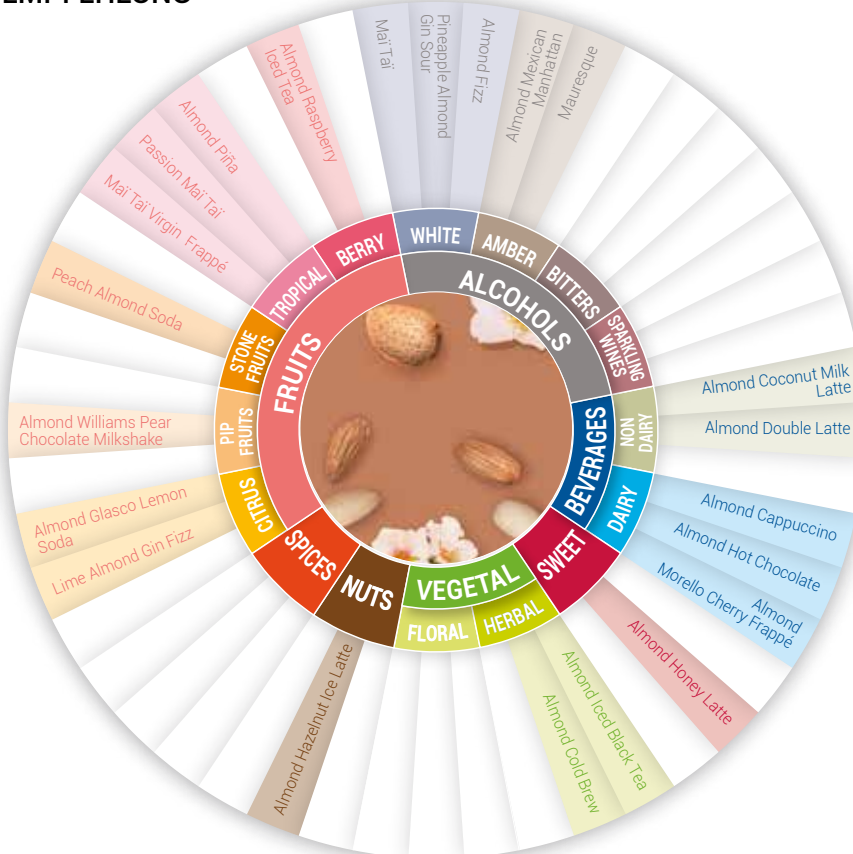


MAÏ TAI

- 20 ml MONIN Sirup Mandel
- 15 ml Orange Curaçao Likör
- 45 ml Weißer Rum
- 15 ml Dunkler Rum
- 20 ml Frischer Limettensaft

Alle Zutaten außer dunklem Rum mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. In ein mit Eiswürfel gefülltes Old Fashioned Glas abseihen. Ein Float aus dunklem Rum on top geben. Mit Limette und Minze garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Mauresque

- 10 ml MONIN Sirup Mandel
- 40 ml Pastis
- Kaltes Wasser

Monin Sirup und Pastis in einen Tumbler geben. Mit sehr kaltem Wasser toppen und nach Gefühl noch Eiswürfel hineingeben.



Almond Cappuccino

- 10 ml MONIN Sirup Mandel
- 120 ml Milch
- 1 Espresso

Espresso in eine große Tasse geben. Monin Sirup und Milch zusammen erhitzen / aufschäumen und auf den Kaffee geben.



Pineapple Almond Gin Sour

- 10 ml MONIN Sirup Mandel
- 15 ml Le Fruit de MONIN Ananas
- 40 ml Gin
- 15 ml Limettensaft

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfel gefüllten Shaker geben und shaken. Anschließend doppelt in ein Coupette Glas abseihen.



Almond & Morello Cherry Frappé

- 15 ml MONIN Sirup Mandel
- 10 ml MONIN Sirup Black Forest
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Schokolade
- 150 ml Milch

Zutaten in einen Standmixer geben und ein Glas Eiswürfel (360ml) on top geben. Cremig mixen und in ein Milchshake Glas füllen. Mit Sahne, Mandelsplitter und Kirschen garnieren.



Almond Mexican Manhattan

- 15 ml MONIN Sirup Mandel
- 10 ml Kaffeelikör
- 50 ml Mezcal
- 30 ml Süßer Wermut
- 3 Dashes Orange Bitters

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Rührglas geben. Umrühren und in ein gekühltes Coupe Glas abseihen.



Almond Hot Chocolate

- 20 ml MONIN Sirup Mandel
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Schokolade
- 240 ml Milch

Sirup in eine Tasse geben. Le Frappé und Milch zusammen erhitzen, aufschäumen, in die Tasse geben und umrühren. Mit Sahne und Mandelsplitter garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

