

DRINKS.

Monin Cocktail Sirup Set 25cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500195
Flascheninhalt	25cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bourges
Abfüller	Monin
Marke	Monin
Typ	Sirup
Anwendung	für Cocktails, Fruchtpunchs, Kaffee- und Milchgetränke
Degustationsnotiz	Eindeutiges Aroma jeder einzelnen Sorte
Verkehrsbezeichnung	Sirup
Details	Kohlenhydrate: 79,3g / 10cl
Zutaten	Siehe Bild
Verpackung	Set mit 5 Cocktail-Sirups



Beschreibung

In diesem Cocktail-Sirup Set erhalten Sie je 1 der folgenden Sorten:

Kokosnuss - aus natürlichen Kokosnussextrakten ist die beste Wahl, wenn es um die Zubereitung von exotischen Tiki-Drinks geht. Auch Cocktailklassiker wie Swimming Pool, Piña Colada, Strawberry Colada, Coconut Kiss, Chocobanana und Coco Loco lassen sich mit dem Sirup zubereiten. Im Gegensatz zur Cream of Coconut ist der milchig-weiße Kokossirup süßler und weniger cremig - in Verbindung mit frischer Sahne entfaltet er seine ganze Wirkung. Auch Smoothies, Milchgetränke und fruchtige Mocktails erhalten durch die Zugabe von Monin Kokosnuss Sirup eine exotische, tropische Komponente. Mojito-Mint - mit Yerba Buena-Minze, die viel krautiger und frischer als die Pfefferminze schmeckt, ist vor allem in Havanna bekannt und hört auf den wissenschaftlichen Namen "mentha nemorosa". Wer frische

Minzblätter lediglich zu Dekorationszwecken gebrauchen will und dennoch den unverwechselbaren Mojito-Geschmack erzeugen möchte, greift zu diesem Monin Mojito Mint Sirup. Durch die Zugabe weiterer Sirups wie Mango, Erdbeere und Pfirsich bekommt das Gemisch aus Rum, Sodawasser, Limettensaft und Minze zudem ganz ausgefallene Aromen verliehen. Als Beigabe zu Eistee, Mocha und Pfirsichsaft kann sich der farblose Sirup ebenfalls sehen lassen.

Passionsfrucht - süß-säuerlicher Fruchtgeschmack und ansprechend gelbe Farbe üben quasi eine magische Anziehungskraft aus. Dieser Sirup mit 29% Fruchtsaftgehalt (davon 10% Passionsfruchtsaft) vereint diese Eigenschaften mit einer einfachen Handhabung und einer langen Lagerfähigkeit. Dazu kommt das breit gefächerte Einsatzgebiet in Cocktails auf Gin-, Vodka-, Weisswein- oder Rum-Basis. Wer auf den Alkohol verzichten will, kann den Monin Maracuja Sirup mit Eistee und frisch ausgepressten Zitronen oder so gut wie jedem erdenklichen Saft und Fruchtsirup kombinieren.

Holunder - Ab 2005 tauchte der neue Trendcocktail Hugo auf einer Vielzahl von Getränkekarten im norditalienischen und deutschsprachigen Raum auf. Das Rezept vereint Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Sodawasser und Limettensaft miteinander, die allesamt in einem Weinglas zusammenfinden. Seitdem sind die Sirupe aus dem Extrakt der weissen Blüte aus den Bars nicht mehr wegzudenken. Allerdings lässt sich mit dem Monin Holunderblüte Sirup noch viel mehr anstellen: Limonaden, Teegetränke, Smoothies, Flavoured Latte Macchiato oder auch Cocktails auf Rum- oder Tequilabasis sind denkbar. Der Sirup sorgt nicht nur für goldgelbe Farbreflexe im Glas, sondern auch für florale Geschmacksnoten.

Erdbeere - mit seinem authentischen Erdbeergeschmack ist dieser Sirup das ideale Accessoire einer jeden gut ausgestatteten Bar. Die vielfältige Kombinierbarkeit mit Spirituosen, Sekt und Wein, Fruchtsäften, Eistee, Wasser und anderen Sirupen ist ein weiterer Vorteil, dem sich Cocktail-Fans nicht entziehen können. Der Monin Erdbeer Sirup enthält neben Wasser, Zucker und 18% Erdbeersaft weitere Zutaten, die das Aroma und das Erscheinungsbild perfektionieren.