



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Pfefferminz, grün Crème de Menthe Verte

In der griechischen Mythologie war Minthe eine Wassernymphe, in die sich Hades verliebte. Dessen eifersüchtige Frau verhinderte dies, indem Sie Minthe in eine Pflanze „Minze“ verwandelte.

Heute zählt die Minze wegen ihrer delikaten frischen, süßen Aromen weltweit zu den beliebtesten Kräutern für Speisen und Getränke.

MONIN Crème de Menthe Verte beeindruckt durch seine kräftige grüne Farbe und verleiht Drinks und Cocktails einen erfrischenden Minzgeschmack.



[www.moninlikoer.de](http://www.moninlikoer.de)

<b>FARBE:</b>	Klar, tiefes smaragd-grün		
<b>BESCHREIBUNG:</b>	Frische Aromen von Pfefferminz. Süßer und frischer Minzgeschmack mit Noten von Kiefer und schwarzem Pfeffer.		
<b>ANWENDUNG:</b>	Cocktails		
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,7 L	<b>FLASCHEN/KARTON:</b>	6
<b>EAN FLASCHE:</b>	3052910050191	<b>EAN KARTON:</b>	4008077731120

<b>ALKOHOL:</b>	20 %
<b>ART.NR.:</b>	73102
<b>MWST.:</b>	19 %



## Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„Ein einzigartiger Geschmack, besonders erfrischend als homemade Lemonade mit Zitrone, Limette und Sodawasser.“



# Rezept-Ideen

# MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Pfefferminz-Ingwer Cooler

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 10 ml MONIN Sirup Ingwer
- 30 ml Cachaça
- 70 ml Ananassaft
- Gingerale

Zutaten – außer Gingerale – in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben, umrühren. Mit Gingerale auffüllen.

## Schoko-Mint After Dinner

- 10 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 20 ml Weißer Kakaolikör
- 50 ml Wodka
- Sahne

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen.

## Scharfer Pfefferminz Shooter

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 20 ml Wodka
- 2 Tropfen Tabasco

Zutaten geschichtet in einem Shooterglas servieren.

## Pfefferminz Mojito

- 30 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 20 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 35 ml Rum
- 1/2 Limette
- 10 Minzeblätter
- Sodawasser

Limette und Minze mit MONIN Sirup und Liqueur in einem Tumblerglas andrücken, mit Crushed Eis auffüllen. Rum zugeben, umrühren, Sodawasser on Top.

## Shamrock

- 10 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 40 ml MONIN Sirup Irish Cream
- 30 ml Whiskey
- 20 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen. Mit weißen Chocolate Chips garnieren.

## Pfefferminz Collins

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 30 ml Gin
- 10 ml frischer Limettensaft
- Minzblätter
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Zutaten - außer Mineralwasser in ein mit Crushed Eis gefülltes Tumblerglas geben, umrühren, mit Mineralwasser auffüllen.

## Green Mint Honey Tea

- 15 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 10 ml MONIN Sirup Honig
- 120 ml Grüner Tee

Liqueur und Sirup in einem hitzefesten Glas erhitzen, mit grünem Tee auffüllen.

## Pfefferminz Dessert Drink

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 30 ml MONIN Sirup Irish Cream
- 30 ml Milch
- 2 Cookies
- 1 Kugeln Vanille Eiscreme

Zutaten mit einem Glas Eiswürfel im Elektro-Standmixer mixen. Garnitur: Sahnehaube.

## Pfefferminz Martini

- 15 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Verte
- 40 ml Wodka Lemon
- 10 ml Wermut (trocken)

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.



Die gesamte MONN Likoer Collection finden Sie unter:

[www.moninlikoer.de](http://www.moninlikoer.de)

