



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Blue Curaçao

Curaçao ist ein Likör aus getrockneten Orangenschalen, dessen Name vom tropischen Inselparadies Curaçao abgeleitet ist.

Blue Curaçao ist bekannt für seine seine atemberaubende tiefblaue Farbe. Durch die fruchtige Zitrusnote und verschiedene dezente Bitternuancen ist Blue Curaçao Likör ideal zur Zubereitung sommerlich-erfrischender Cocktails.



www.moninlikoer.de

| | | | |
|------------------------|--|----------------------------------|-----------------------|
| FARBE: | Intensives, tiefes Blau | | |
| BESCHREIBUNG: | Frische Aromen von Orangen und Zitronen. Eleganter Orangengeschmack mit bitter-süßem Finish | | |
| ANWENDUNG: | Cocktails | | ALKOHOL: 20 % |
| FLASCHENINHALT: | 0,7 L | FLASCHEN/KARTON: 6 | ART.NR.: 73107 |
| EAN FLASCHE: | 3052910050344 | EAN KARTON: 4008077731175 | MWST.: 19 % |



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Blue Curaçao ist ein Must-Have in jeder Cocktailbar! Die intensive Farbe macht Cocktails zum Blickfang. Ich liebe Blue Curaçao in Verbindung mit Kokosnuss, so erhält der Cocktail eine schöne türkisblaue Farbe und einen runden, harmonischen Geschmack.“



Rezept-Ideen

Blue Curaçao Coconut Colada

- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 30 ml Rum
- 150 ml Ananassaft
- 25 ml frischer Limettensaft

Zutaten außer Liqueur shaken und in ein mit Eis gefülltes Fancyglas abseihen. Den Liqueur langsam ins Glas laufen lassen.

Blue Lagoon

- 15 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 45 ml Wodka
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

Long U.V.

- 5 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 30 ml MONIN Sirup Veilchen
- 30 ml Gin
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Zutaten in ein Cocktailglas auf Eis geben, umrühren, mit Mineralwasser auffüllen.

Blue Curaçao Cooler

- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 40 ml Gin
- 120 ml frischer Apfelsaft
- 25 ml Zitronensaft
- Gingerale
- 1/2 Kiwi
- 8 Minzeblätter

Kiwi und Minze mit Likör im Shaker muddeln, übrige Zutaten außer Gingerale zugeben. Shaken und in ein mit Eis gefülltes Tumblerglas abseihen. Mit Gingerale auffüllen.



Die gesamte MONN Likoer Collection finden Sie unter:

www.moninlikoer.de

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Green Martini

- 30 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Pfirsich
- 40 ml Wodka
- 80 ml Orangensaft
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktail-Glas abseihen.

Indian Ocean

- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 10 ml MONIN Sirup Grüner Apfel
- BERNARD-MASSARD Sekt

MONIN in einem Sektglas umrühren und mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

Above 30°

- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 30 ml Gin
- 120 ml Grapefruitsaft

Zutaten in einem Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Blue Curaçao Coconut Lagoon

- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 40 ml Wodka
- 20 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

Blue Curaçao Mint Fancy Drink

- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 30 ml MONIN Sirup Pfefferminz
- 35 ml Gin
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Alle Zutaten außer Sodawasser mit Eiswürfel shaken und in ein Longdrinkglas abseihen. Anschließend mit Mineralwasser auffüllen.

