



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

Pfirsich

Crème de Pêche

Verleihen Sie Ihren Cocktails die feine Süße und den unverwechselbaren, sanften Geschmack sommerreifer Pfirsiche.

MONIN Crème de Pêche duftet verlockend nach frischen Pfirsichen und lässt sich einfach und schnell mit Sekt oder Weißwein zu einem animierenden, köstlichen Apéritif mixen.



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

**FARBE:** klares, strahlendes Gelb

**BESCHREIBUNG:** Intensive Aromen frisch aufgeschnittene Pfirsiche.

Sanft-süßer Geschmack vollreife Pfirsiche mit sanftem, langem Nachgeschmack

**ANWENDUNG:** Cocktails, Long-Drinks

**FLASCHENINHALT:** 0,7 L

**FLASCHEN/KARTON:** 6

**ALKOHOL:** 16 %

**ART.NR.:** 73112

**EAN FLASCHE:** 3052910050351

**EAN KARTON:** 4008077731229

**MWST.:** 19 %



**Tilo MÜLLER**  
MONIN Markenbotschafter

„Der blumige, samtige, delikate Geschmack von MONIN Liqueur Crème de Pêche gibt ihren Drinks eine völlig neue Dimension.“



## Rezept-Ideen

# MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

### Anis Delight

- 15 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 10 ml MONIN Sirup Anis
- 10 ml Gin
- 1/2 Limette
- etwas Cranberrysaft

Limette in Stücke schneiden und mit Sirup im Tumblerglas muddeln. Eiswürfeln und die übrigen Zutaten zugeben und umrühren.

### Apple Peach Julep

- 15 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 10 ml MONIN Sirup Grüner Apfel
- 30 ml Rum
- 40 ml Apfelsaft
- 6 Minzblätter
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Zutaten außer Mineralwasser mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktail-Glas auf Eiswürfel abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen und umrühren.

### Lemon-Peach Martini

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Pfirsich
- 40 ml Wodka Lemon
- 10 ml Limettensaft

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

### Woo Woo

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 30 ml Wodka
- 80 ml Cranberrysaft

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

### Birnen-Pfirsich Cross Over

- 25 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 40 ml Wodka
- 90 ml Apfelsaft
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktail-Glas auf Eiswürfel abseihen.

### Peach Cider

- 30 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 120 ml Apfelwein
- 10 ml frischen Zitronensaft

Zutaten in ein großes, mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben, umrühren.

### Peach Margarita

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 30 ml Tequila
- 20 ml Limettensaft
- 2 Scheiben frischer Ingwer

Ingwer mit Liqueur im Shaker muddeln. Tequila, Limettensaft und Eiswürfel zugeben, shaken und in ein Margarita-Glas abseihen.

### Peach Cooler

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Pfirsich
- 10 ml MONIN Sirup Blutorange
- Gingerale
- 4 Orangenachtel

MONIN Likör, FruchtPüree-mix und Sirup mit Orangenachteln im Tumbler-Glas muddeln, Crushed-Eis zugeben, mit Gingerale auffüllen.

### Peach Mango Tea

- 25 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 25 ml MONIN Sirup Mango
- 30 ml Wodka
- 120 ml Eistee

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumbler-Glas geben, umrühren.



Die gesamte MONN Liköer Collection finden Sie unter:

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

