



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
— ULTIMATE CREATIVITY —

Weißer Minze Crème de Menthe Blanche

In der griechischen Mythologie war Minthe eine Wassernymphe, in die sich Hades verliebte. Aus Eifersucht verwandelte dessen Ehefrau Minthe in eine Pflanze „Minze“.

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

Im Internationalen Spirituosen-Wettbewerb 2014 wurde MONIN Crème de Menthe Blanche – Weiße Minze – mit der



Großen Goldmedaille

ausgezeichnet.



www.moninlikoer.de

FARBE: Klar, transparent

BESCHREIBUNG: Frische Aromen von Pfefferminz und Spearmint.
(Spearmint ist milder und wird daher auch Lady's Mint genannt).

Der kräftige Pfefferminz- und der mildere Spearmintgeschmack sind perfekt ausbalanciert.

ANWENDUNG: Cocktails

FLASCHENINHALT: 0,7 L

EAN FLASCHE: 4008077731199

FLASCHEN/KARTON: 6

EAN KARTON: 4008077731298

ALKOHOL: 20 %

ART.NR.: 73119

MWST.: 19 %



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„Ein perfekter Likör für innovative Cocktails. Kombinieren Sie MONIN Liqueur Weiße Minze mit Schokolade und zaubern Sie köstliche After-Dinner-Drinks. Ideal auch zum Mixen mit Frucht-Sirup, da die Farbe der Früchte durch den klaren Likör unverfälscht erhalten bleibt.“



Rezept-Ideen

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

White Mint Colada

20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
15 ml MONIN Sirup Piña Colada
40 ml Rum
90 ml Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Longdrinkglas abseihen und eine Haube Schlagsahne darauf setzen.

White Mint Passion Fruit Cooler

30 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
20 ml MONIN FruchtPüree-mix Passionsfrucht
30 ml Wodka
Sodawasser

Alle Zutaten außer Sodawasser in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben, mit Sodawasser auffüllen und mit Minzblättern garnieren.

Frosted Mint Normandy Martini

15 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
30 ml Calvados (z.B. Père Magloire)
60 ml Apfelsaft
10 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martinglas abseihen.

White & Green Mint Highball

20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
10 ml MONIN Sirup Pfefferminz
50 ml Wodka
Sodawasser

Alle Zutaten außer Sodawasser in ein großes, mit Eiswürfel gefülltes Glas geben, vorsichtig umrühren und mit Sodawasser auffüllen.

White Mint Strawberry Fancy Drink

30 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
20 ml MONIN FruchtPüree-mix Erdbeere
40 ml Wodka
60 ml Preiselbeersaft (Cranberry)

Zutaten kräftig mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eis gefülltes Tumblerglas abseihen.

White Mint Cucumber Fancy Drink

20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
10 ml MONIN Sirup Gurke
40 ml Preiselbeersaft (Cranberry)
1/4 Limette

Limette mit MONIN Sirup Gurke in einem Glas andrücken, mit Crushed Eis füllen. Restliche Zutaten dazu geben, umrühren und mit einem Strohhalm servieren.

White Mint White Cocoa After Dinner

10 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
20 ml MONIN Sirup Weiße Schokolade
50 ml Wodka
Sahne

Alle Zutaten außer Sahne mit Eiswürfeln shaken, in einem Cocktailglas servieren und mit Sahne garnieren.

White Mint Rose Fancy Drink

30 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
20 ml MONIN Sirup Rose
Bitterlemon

MONIN Liqueur und MONIN Sirup in ein mit Eis gefülltes Tumblerglas geben, mit Bitterlemon auffüllen. Mit Minzblättern garnieren.

White Mint Fancy Drink

20 ml MONIN Liqueur Crème de Menthe Blanche
40 ml Gin
150 ml Orangensaft

Zutaten in ein mit Eis gefülltes Tumblerglas geben und umrühren.



Die gesamte MONN Likoer Collection finden Sie unter:

www.moninlikoer.de

