



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
— ULTIMATE CREATIVITY —

Vanille

Vanille de Madagascar

Edle Aromen feinsten Premium Vanilleschoten aus Madagascar verleihen MONIN Liqueur de Vanille de Madagascar seinen cremigen, runden Geschmack.

Im Internationalen Spirituosen-Wettbewerb 2014 wurde MONIN Liqueur Vanille de Madagascar mit der



Goldmedaille

ausgezeichnet.



www.moninlikoer.de

FARBE: Leuchtendes kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen

BESCHREIBUNG: Finessenreich, viel Körper und Fülle. Sehr harmonischer, runder Geschmack mit cremigem, langem Abgang.

ANWENDUNG: Cocktails, Kaffee, Dessert-Drink

FLASCHENINHALT: 0,7 L

FLASCHEN/KARTON: 6

ALKOHOL: 20 %

EAN FLASCHE: 3052910015817

EAN KARTON: 4008077731212

ART.NR.: 73121

MWST.: 19 %



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Die feine Madagascar-Vanillenote passt besonders gut zu Gewürz- und Nuss-Aromen. Auch Cocktails mit Fruchtaromen werden durch MONIN Liqueur Vanille de Madagascar runder und harmonischer.“



Rezept-Ideen

Sektcocktail

20 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut

Likör in ein Sektglas geben und mit gut gekühltem Sekt (6-8°C) auffüllen

Caramel Dessert Martini

15 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
25 ml MONIN Sirup Caramel
40 ml Wodka
20 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Martiniglas abseihen.

Schoko & Co

20 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
20 ml MONIN Sirup Schokolade
40 ml Rum

Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas gründlich verrühren, in ein Martini-Glas abseihen.

Christmas Pear

20 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
5 ml MONIN Sirup Lebkuchen
30 ml Wodka
50 ml Birnensaft

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

Old Vanilla Timer

15 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
40 ml dunkler Rum

Zutaten auf Eiswürfel in ein Tumblerglas geben und kurz umrühren.



Die gesamte MONN Likoer Collection finden Sie unter:

www.moninlikoer.de

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Vanilla-Passion Breeze

20 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
10 ml MONIN Fruchtpüree-mix Maracuja
40 ml Wodka
Cranberrysaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas gründlich verrühren, in ein Martiniglas abseihen.

Vanilla Red Berries Cocktail

25 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
10 ml MONIN Fruchtpüree-mix Rote Früchte
30 ml Bourbon
30 ml Granatapfelsaft
20 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Crushed-Eis gefülltes Glas abseihen.

Vanilla Pomegranate Martini

15 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
5 ml MONIN Sirup Granatapfel
35 ml Wodka
60 ml Cranberrysaft

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

Vanilla Punch

20 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
40 ml Rum
frischer Limettensaft

Zutaten auf Eiswürfel in ein Tumblerglas geben, umrühren.

Vanilla Sour American Way

20 ml MONIN Liqueur Vanille de Madagascar
40 ml Bourbon Whisky
15 ml Zitronensaft
1 Eiweiß

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Martiniglas abseihen.

