



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Curaçao Triple Sec 38°

Triple Sec Orange

Die bittersüßen getrockneten Orangenschalen enthalten ätherische Öle mit besonders intensiven Aromen, die den Charakter der Triple Sec Liköre prägen.

Durch den hohen Alkoholgehalt von 38 % vol. eignet sich MONIN Liqueur Triple Sec Curaçao zur Zubereitung vieler Cocktails, vor allem auch zum Flambieren von Speisen und Getränken.



www.moninlikoer.de

FARBE: Klar, transparent

BESCHREIBUNG: Fruchtiges, intensives Orangenbukett.

Geschmack bittersüßer Orangenschalen mit kräftiger Alkoholnote.

ANWENDUNG: Cocktails, Kaffee, Dessert-Drinks

FLASCHENINHALT: 0,7 L

FLASCHEN/KARTON: 6

ALKOHOL: 38 %

ART.NR.: 73134

EAN FLASCHE: 3052911148415

EAN KARTON: 4008077731441

MWST.: 19 %



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Der hohe Alkoholgehalt von MONIN Liqueur 38° Triple Sec Curaçao ermöglicht das Fambieren Ihrer Cocktails. Nicht nur geschmacklich ... auch optisch ein Highlight.“



Rezept-Ideen

Triple Sec Kakao Martini

- 15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 40 ml Wodka

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Green Melon Long Island Iced Tea

- 10 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 30 ml MONIN Liqueur Melon Vert
- 10 ml Gin
- 10 ml Wodka
- 10 ml weißer Rum
- 10 ml Tequila
- Limonade

Alle Zutaten außer Limonade in einem mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas verrühren und mit Limonade auffüllen.

Balalaika

- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 45 ml Wodka
- 20 ml frischer Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein gekühltes Martiniglas geben.

Triple Sec Orange Cooler

- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 5 ml MONIN Sirup Blutorange
- 25 ml Gin
- 80 ml frischer Orangensaft
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Alle Zutaten außer Mineralwasser mit Eiswürfeln shaken und in ein großes Tumblerglas auf Eiswürfeln abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen und einer (Blut-) Orangenscheibe garnieren.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Triple Sec Granatapfel Glühwein

- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 15 ml MONIN Sirup Granatapfel
- 80 ml Rotwein
- Mineralwasser
- 3 Apfelscheiben
- 1 Stück Orange
- 1 Zimtstange
- 1 Anisstern

Alle flüssigen Zutaten zusammen erhitzen, in eine Tasse oder ein hitzefestes Glas geben und die übrigen Zutaten dazu geben.

Triple Sec Green Apple Margarita

- 15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 25 ml MONIN Sirup Grüner Apfel
- 20 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 40 ml Tequila

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen. Mit Apfelscheiben garnieren.

Triple Sec Lime Margarita

- 15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 50 ml MONIN Sirup Limette
- 10 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 40 ml Tequila

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Cocktail sämig ist. In ein Margaritaglas füllen.

Triple Sec After Dinner

- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 40 ml Wodka
- 20ml frische Sahne
- 2 Löffel Kakaopulver

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken und in ein Martiniglas abseihen.



Die gesamte MONN Likoer Collection finden Sie unter:

www.moninlikoer.de

