



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

Veilchen

Crème de Violette

Wer genießt nicht den blumigen Duft der Veilchen im Frühling?

Geschmack und Aroma von MONIN Liqueur Crème de Violette erinnern an die dezente, sehr feine süßlich anmutende Würze der Veilchenblüte.

Die klare, violette Farbe verleiht Cocktails das gewisse Extra. Besonders empfehlenswert z.B. in Sekt- und Weincocktails.



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

<b>FARBE:</b>	klares, kräftiges Violett, sehr leuchtend		
<b>BESCHREIBUNG:</b>	Authentischer Duft nach Veilchen Feiner blumiger Geschmack, der an Veilchenbonbons erinnert, sehr harmonisch mit dezenter Säure.		
<b>ANWENDUNG:</b>	Cocktails, Kaffee, Long-Drinks		<b>ALKOHOL:</b> 16 %
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,7 L	<b>FLASCHEN/KARTON:</b>	6 <b>ART.NR.:</b> 73136
<b>EAN FLASCHE:</b>	3052910015824	<b>EAN KARTON:</b>	4008077732165 <b>MWST.:</b> 19 %



**Tilo MÜLLER**  
MONIN Markenbotschafter

„Verleihen Sie Ihren Cocktails mit MONIN Crème de Violette einen Hauch von Sommer. Ich kombiniere MONIN Crème de Violette am liebsten mit Gin und roten Beeren. Die Schärfe der Spirituose wird perfekt ergänzt durch den samtigen Fruchtgeschmack der Beeren.“



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Rezept-Ideen

### Veilchen-Lavendel Martini

20 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
10 ml MONIN Sirup Lavendel  
40 ml Gin

Zutaten mit Eiswürfel shaken und in ein Martiniglas abseihen.

### Amour Secret

20 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rote Früchte  
30 ml Wodka  
120 ml Apfelsaft  
10 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln und in ein Hurricaneglas abseihen.

### Violet Spritz

20 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
20 ml Weißwein  
Sodawasser

Zutaten in ein großes Weinglas geben, Eiswürfel zugeben & mit Sodawasser auffüllen.

### Veilchen-Brombeer Milch-Punch

30 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
30 ml MONIN Liqueur Crème de Mûre  
60 ml Milch

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen, in ein Hurricaneglas geben.

### 20 Nights

20 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
10 ml MONIN Sirup Holunderblüte  
10 ml frischer Limettensaft  
160 ml BERNARD-MASSARD Sekt  
Riesling Brut Flaschengärung

Sirup mit Eiswürfeln shaken, in ein Sektglas abseihen und mit Sekt (6-8°C) auffüllen.



Die gesamte MONN Likoer Collection finden Sie unter:

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

### Veilchen-Limetten Martini

15 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
10 ml MONIN Lime Juice Cordial – Bar Mixer  
54 ml Wodka

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

### Veilchen Sommer-Punch

15 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
10 ml MONIN Sirup Weißer Rohrzucker  
35 ml Gin  
60 ml Sodawasser  
5 Erdbeeren

Erdbeeren im Tumblerglas mit Sirup und Likör muddeln. Glas mit Crushed Ice füllen, Gin zugeben und mit Sodawasser auffüllen.

### Veilchen-Champagne

20 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
Champagner (z.B. Joseph Perrier)

Likör in ein Champagneglas geben und mit Champagne auffüllen.

### Veilchen-Erdbeer Fancy Drink

20 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
20 ml MONIN Sirup Erdbeere  
40 ml Wodka  
70 ml Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfel gefülltes Tumblerglas abseihen. Mit Erdbeeren garnieren.

### Veilchen-Beeren-Wein

15 ml MONIN Liqueur Crème de Violette  
80 ml Rotwein  
60 ml Preiselbeersaft  
10 frische Himbeeren

Himbeeren mit MONIN Liqueur Crème de Violette in einem Weinglas leicht andrücken, Eiswürfel und anschließend die restlichen Zutaten zugeben.

