



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Kakao

Crème de Cacao

Aus der Kakaobohne bereiten die Azteken im 14. Jh ein Getränk, das sich durch Schärfe und eine ausgeprägte Bitternote von heutigen Kakaotränken unterscheidet. Christoph Kolumbus brachte das „Braune Gold“ mit nach Europa, wo es im Laufe der Zeit verfeinert und veredelt wurde. Heute wird Kakao für Getränke und zur Herstellung von Schokolade verwendet ... oder in vielen Variationen mit Früchten oder Gewürzen kombiniert.



www.moninlikoer.de

FARBE: Dunkelbraune Farbe mit karamellfarbenen Reflexen

BESCHREIBUNG: Aromen von geschmolzener Schokolade.
Samtiger Geschmack kräftiger Kakaobohnen und bitterer Schokolade.

ANWENDUNG: Cocktails, Kaffee, Dessert-Drinks, Frozen-Drinks

FLASCHENINHALT: 0,7 L

FLASCHEN/KARTON: 6

ALKOHOL: 20 %

EAN FLASCHE: 3052910050139

EAN KARTON: 4008077731625

ART.NR.: 73152

MWST.: 19 %



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Ein Likör, der mit vielen Zutaten kombinierbar ist. Ein delikater After-Dinner-Drink ist der klassische „Alexander“, der die feine Cognacnote mit MONIN Crème de Cacao vereint und mit Sahne zu einem samtigen, schokoladigen Geschmackserlebnis werden lässt.“



Rezept-Ideen

Alexander

- 30 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 30 ml Cognac
- 20 ml frische Sahne

Alle Zutaten kräftig mit Eis shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Sektcocktail

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut

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

Cacao Triple Sec Martini

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

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Cacao Cookie After Dinner

- 25 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 20 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 40 ml Wodka
- 90 ml frische Sahne

Zutaten kräftig mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen.

Cacao-Pfirsich Martini

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 10 ml MONIN Sirup Pfirsich
- 40 ml Wodka

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.



Die gesamte MONN Liköer Collection finden Sie unter:

www.moninlikoer.de

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Cacao Fancy Drink

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 30 ml Cachaça
- 40 ml Ananassaft
- 32 ml Bananensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Tumblerglas abseihen. Mit Bananenscheiben und Kakaopulver garnieren.

Hot Cacao-Martini (scharf!)

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 30 ml Rum
- 40 ml Preiselbeersaft
- 3 Tropfen Tabasco

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Cacao Cocos Martini

- 10 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 40 ml Rum

Zutaten auf Eiswürfel in ein Tumblerglas geben und umrühren.

Cacao Lebkuchen Martini

- 30 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 10 ml MONIN Sirup Lebkuchen
- 30 ml Bourbon Whiskey
- 80 ml Birnensaft

Likör und Sirup im Rührglas Eiswürfeln mixen und in ein Cocktailglas geben. Whiskey und Birnensaft vorsichtig ins Glas laufen lassen.

Iced Raspberry Latte Macchiato

- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Cacao
- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 1 kalter Espresso
- 100 ml kalte Milch

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

