



- ✓ VEGAN
- ✓ GLUTENFREI
- ✓ LAKTOSEFREI
- ✓ GVO-FREI
- ✓ OHNE KÜNSTLICHE AROMEN

Sirup Cocos

Die Kokosnuss ist eine tropische Palmenfrucht, deren Fruchtfleisch und Milch für viele Speisen und Getränke verwendet wird. Aroma und Geschmack der Kokosnuss harmonieren hervorragend mit süßen, bitteren und salzigen Aromen. MONIN Sirup Cocos rundet Cocktails ab und verleiht diesen eine cremige Note und einen Hauch von Exotik.

FARBE:
Weiß

BESCHREIBUNG:
Intensiver Geschmack nach Kokosnüssen mit einem leicht karamelligen Abgang

ANWENDUNG:
Cocktail, Soda, Fruchtpunch, Kaffee, Milch

FLASCHENGRÖSSEN: 0,25 L / 0,7 L / 1,0 L
 EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744083
 EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741082
 EAN FLASCHE 1,0 L: 4008077739089

FLASCHEN/KARTON: 6
 EAN KARTON 0,25 L: 4008077746087
 EAN KARTON 0,7 L: 4008077742188
 EAN KARTON 1,0 L: 4008077739188

MWST.: 7 %
 ART.-NR. 0,25 L: 74408
 ART.-NR. 0,7 L: 74108
 ART.-NR. 1,0 L: 73908



Thomas FANROTH
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Cocos bildet die Grundlage für viele Cocktailklassiker, wie z. B. Piña Colada. Entdecken Sie selbst, wie MONIN Sirup Cocos Cocktails verfeinern kann und auch Kaffees eine besondere Note verleiht!“

Rezept-Ideen



Cocktails

Blue Curaçao Coconut Lagoon

- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 20 ml MONIN Liqueur Blue Curaçao
- 40 ml Wodka
- 20 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker shaken & in ein gekühltes Hurricaneglas abseihen.

Coconut Peach

- 15 ml MONIN Sirup Cocos
- 15 ml MONIN Sirup Pfirsich
- 45 ml Wodka
- 60 ml Cranberrysaft
- 60 ml Ananassaft

Zubereitung wie Blue Curaçao Coconut Lagoon.

Teq Smooth

- 30 ml MONIN Sirup Cocos
- 1 Schuss MONIN Sirup Grenadine
- 30 ml Tequila
- 30 ml Orangensaft

Zutaten mit Crushed Ice im Profi-Standmixer mixen, bis der Drink sämig ist.

Classic Piña Colada

- 30 ml MONIN Sirup Cocos
- 40 ml Rum
- 120 ml Ananassaft
- 20 ml frische Sahne

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Hurricaneglas mit Eiswürfeln abseihen.

Strawberry Coco Colada

- 15 ml MONIN Sirup Cocos
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Erdbeere
- 40 ml Rum
- 120 ml Ananassaft
- 20 ml frische Sahne

Zubereitung wie Classic Piña Colada.

Mocktails (ohne Alkohol)

Timmy rocks

- 20 ml MONIN Sirup Cocos
- 20 ml MONIN Sirup Blue Curaçao
- 40 ml Ananassaft
- 80 ml Milch

Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken.

Mandel-Kokos-Milch

- 15 ml MONIN Sirup Cocos
- 20 ml MONIN Sirup Mandel
- 60 ml Milch

Alle Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen, bis der Drink cremig ist.

Kiwi Coconut Colada

- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Kiwi
- 2 Zitronenscheiben
- Sodawasser

Alle Zutaten auf Crushed Ice in einen Tumbler geben. Mit einem Strohhalm servieren.

Piña Caribbean Smooth

- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 10 ml MONIN Sirup Rum Caribbean
- 20 ml MONIN Sirup Piña Colada
- 80 ml Ananassaft
- 2 Löffel Sahne

Zubereitung wie Mandel-Kokos-Milch.

Pfirsich-Koko-Colada

- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Pfirsich
- 180 ml Milch
- 10 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker shaken.



Weitere Rezeptideen:

www.monin-sirup.de

