



Konzentrat Rantcho Zitrone

Die Zitrone ist wohl eine der bekanntesten Früchte der Welt. Dank ihres bitter-erfrischenden Geschmacks, der häufig zum Verfeinern von Speisen und Getränken benutzt wird, ist Sie allseits beliebt. MONIN Rantcho Zitrone ist kein Sirup sondern ein Konzentrat, das 50 % Fruchtsaft von in der Sonne gereiften Zitronen enthält! Probieren Sie selbst dieses Aroma in Cocktails oder auch in der Küche, um Speisen schnell einen leichten Zitronengeschmack zu verleihen.

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

FARBE:

Leuchtendes Gelb

BESCHREIBUNG:

Erfrischendes Zitronenaroma

ANWENDUNG:

Cocktail, Fruchtpunch, Limonade, Tee

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741174

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742270

MWST.: 7 %
ART.-NR. 0,7 L: 74117



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Rantcho Zitrone ist sehr vielseitig und kann in vielen Cocktails verwendet werden, um diesen einen säuerlichen „Touch“ zu verleihen. So findet man MONIN Rantcho Zitrone z. B. in Cocktails wie Tequila Sunrise oder Daiquiri wieder!“

Rezept-Ideen



Cocktails

Classic Daiquiri

- 20 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 45 ml Rum
- 2 Teelöffel Zucker

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein gekühltes Martiniglas abseihen.

Citrus Flavoured Cooler

- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 10 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 40 ml Wodka
- 100 ml frischer Orangensaft

Zutaten mit Crushed Ice shaken. Im Tumbler mit Limettenachtel servieren.

Classic Margarita

- 15 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 40 ml Tequila

Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein gekühltes Margaritaglas mit Salzrand abseihen. Garnitur: Limettenachtel.

Apple & Cucumber Daiquiri

- 20 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 40 ml Rum
- 30 ml Apfelsaft
- 1 Gurkenscheibe
- 2 Teelöffel Zucker

Gurke + Zucker im Shaker leicht andrücken. Restliche Zutaten zugeben und kräftig shaken. In ein Cocktailglas abseihen.

Guave Beauty

- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 25 ml MONIN Liqueur Crème de Fraise
- 20 ml MONIN Sirup Guave

Alle Zutaten im Shaker schütteln und auf Eiswürfel in ein Fancyglas abseihen.

Mocktails (ohne Alkohol)

Berry Limonade

- 20 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 20 ml MONIN Sirup Erdbeere
- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Himbeere
- Sodawasser

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas gießen. Sodawasser on Top.

Rose Apricot Cooler

- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 10 ml MONIN Sirup Rose
- 40 ml Aprikosensaft
- Tonic Water

Zutaten in einen Tumbler mit Eiswürfeln geben. Gut umrühren. Mit Zitronenscheiben dekorieren.

Cucumber Granity

- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 50 ml MONIN Sirup Gurke
- 100 ml Wasser

Alle Zutaten im Profi-Standmixer mixen, bis der Drink sämig ist. Servieren.

Southern Light

- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 30 ml MONIN Sirup Ananas
- 5 ml MONIN Sirup Grenadine
- 100 ml Orangensaft
- 60 ml Sodawasser

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker shaken.

Cranberry Limonade

- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 40 ml Cranberrynektar
- 120 ml Sodawasser

Zutaten in ein Longdrinkglas geben, umrühren.



Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

