



Sirup Zimt

Zimt gilt als eines der ältesten Gewürze. In der Antike war Zimt so kostbar, dass er als Geschenk für Monarchen und andere Machthaber verwendet wurde. Der charakteristisch reichhaltige, warme und süße Zimtduft machte ihn mit der Zeit zu einem der meistbenutzten Zutaten rund um den Globus. MONIN Sirup Zimt lässt sich geschmacklich z.B. sehr gut mit Apfel oder Nussaromen kombinieren.

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

FARBE:

Leuchtendes Gold

BESCHREIBUNG:

Starker Geschmack nach Zimt mit einer leichten Pfeffernote

ANWENDUNG:

Cocktail, Kaffee, Tee, Milch, Smoothie

FLASCHENGRÖSSEN: 0,25 L / 0,7 L
 EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744229
 EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741228

FLASCHEN/KARTON: 6
 EAN KARTON 0,25 L: 4008077746223
 EAN KARTON 0,7 L: 4008077742324

MWST.: 7 %
 ART.-NR. 0,25 L: 74422
 ART.-NR. 0,7 L: 74122



Thomas FANROTH
MONIN Markenbotschafter

„Mit MONIN Sirup Zimt können Sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen und besonders raffinierte Kaffeeaktionen zubereiten.“



Rezept-Ideen



Cocktails

Erdbeer-Zimt-Martini

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 25 ml MONIN Sirup Erdbeere
- 45 ml Tequila
- 30 ml Limettensaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken.

Zimt-Brombeer-Glühwein

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 10 ml MONIN Sirup Brombeere
- 120 ml Rotwein
- 60 ml Cranberrynektar

Alle Zutaten zusammen erhitzen und in ein hitzefestes Glas geben. Garnitur: Zimtstange.

Winter Temptations

- 45 ml MONIN Sirup Zimt
- 20 ml MONIN Sirup Lebkuchen
- 30 ml brauner Rum
- 200 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein hohes Latte-Glas abseihen.

Zimt-Mojito

- 20 ml MONIN Sirup Zimt
- 40 ml dunkler Rum
- 2 Limettenachtel
- 2 Stücke Wassermelone
- Gingerale on Top

MONIN Sirup Zimt + Früchte im Glas andrücken. Crushed Ice + Rum zugeben. Gingerale on Top.

Hot Wine

- 25 ml MONIN Sirup Zimt
- 20 ml Orangensaft
- 100 ml Rotwein
- 20 ml Wodka
- 2 Gewürznelken

Zubereitung wie Zimt-Brombeer-Glühwein. Nelken entfernen.

Mocktails (ohne Alkohol)

Apfelstrudel Latte

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 20 ml MONIN Sirup Apple Pie
- 180 ml Milch
- 1 Espresso

MONIN Sirup und Milch zusammen erhitzen/ aufschäumen, zuletzt Espresso hinzugeben.

Mocha Irish Shake

- 20 ml MONIN Sirup Zimt
- 30 ml MONIN Sirup Irish
- MONIN Sauce Caramel
- 1 Espresso
- 1 Kugel Schokoladeneis
- Sahne

MONIN Flavors mit Eis + Espresso zusammen mit Crushed-Eis im Profi-Standmixer mixen. Anschließend mit einer Sahnehaube toppen und mit MONIN Sauce Caramel garnieren.

Zimt Cappuccino

- 15 ml MONIN Sirup Zimt
- 20 ml MONIN Sirup Caramel
- 150 ml Milch
- 1 Espresso

Sirup und Espresso in eine Tasse geben, umrühren, etwas heiße Milch zugeben, Milchschaum als Haube daraufsetzen.

Zimt-Vanille-Milch

- 15 ml MONIN Sirup Zimt
- 15 ml MONIN Sirup Vanille
- 150 ml Milch
- 1 Espresso

Zubereitung wie Zimt-Vanille-Milch.



Weitere Rezeptideen:

www.monin-sirup.de

