



## Sirup Curaçao Triple Sec

Curaçao ist ein Likör aus getrockneten, grünen Orangenschalen. Das Getränk wurde von einer spanischen Familie aus Curaçao im 19. Jahrhundert entwickelt und vertrieben. MONIN Sirup Curaçao Triple Sec hat einen Orangengeschmack mit unterschiedlichen Bitternuancen. Curaçao Triple Sec ist eine von vielen verschiedenen Curaçao Sorten.

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

#### FARBE:

Transparent

#### BESCHREIBUNG:

Orange mit verschiedenen Bitternuancen

#### ANWENDUNG:

Cocktail, Limonade, Tee, Fruchtpunch, Kaffee, Milch

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L  
EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741341

FLASCHEN/KARTON: 6  
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742447

MWST.: 7 %  
ART.-NR. 0,7 L: 74134



**Tilo MÜLLER**  
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Curaçao Triple Sec ist alkoholfrei und eine ausgezeichnete Alternative zu der Originalspirituose. Auch in den klassischen Cocktailbars wächst die Nachfrage nach alkoholfreien oder – reduzierten Cocktails.“



# Rezept-Ideen



## Cocktails

### Erdbeer-Curaçao-Sekt

- 5 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 15 ml MONIN Liqueur Crème de Fraise
- 15 ml Gin
- BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut

Alle Zutaten – außer Sekt – im Shaker mit Eiswürfeln kräftig shaken. In ein Sektglas geben. Mit gut gekühltem Sekt (6-8°C) auffüllen.

### Triple White

- 15 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 10 ml MONIN Sirup Grenadine
- 40 ml Light Rum
- 50 ml Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln & in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

### Pink Batida

- 10 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 20 ml MONIN Liqueur Noix de Coco
- 40 ml Cachaça
- 40 ml Cranberrysaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken & in einen mit Crushed Ice gefüllten Tumbler seihen.

### Blue Vodka

- 10 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 15 ml MONIN Sirup Blue Curaçao
- 35 ml Wodka
- 10 ml Zitronensaft

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig shaken & in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

### Triple Tequila

- 20 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 40 ml Tequila
- 10 ml Zitronensaft

Zubereitung wie Blue Vodka.

## Mocktails (ohne Alkohol)

### Orange-Mint

- 10 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 10 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 20 ml MONIN Sirup Blutorange
- 70 ml Orangensaft
- 1/2 Orangescheibe

Zutaten im Profistandmixer mixen bis der Drink sämig ist. Garnitur: Minzezweig.

### White Choco-Curaçao

- 20 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 30 ml MONIN Sirup Weiße Schokolade
- 1 Espresso
- 120 ml Milch

Sirup und Milch zusammen erhitzen und aufschäumen, zuletzt Espresso zugeben.

### Cordial Grapefruit

- 10 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 30 ml MONIN Lime Juice Cordial – Bar Mixer
- 60 ml Grapefruitsaft
- Limonade

In ein mit Eiswürfeln gefülltes Limonadenglas geben und gut umrühren.

### Orange-Curaçao

- 5 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 35 ml MONIN Sirup Orange
- 120 ml Eistee
- 10 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen.



Weitere Rezeptideen:

[www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)

