



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Caribbean Rum

Rum stammt aus der Karibik und ist ein Destillat aus Zuckerrohr. MONIN Sirup, Caribbean' Rum hat den typischen, leicht süßlichen Rum-Geschmack mit dezenter Fruchtnote und feinsten Vanille-Aromen, ist jedoch alkoholfrei. Eine echte Alternative zum Mixen alkoholfreier Cocktails mit Rum-Geschmack!

Ersetzen Sie in klassischen Cocktails Rum durch MONIN Sirup Caribbean Rum, z. B. in Mojitos, Piña Coladas und vielen anderen Cocktails mit karibischem Flair!



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

**FARBE:** Helles Gelb.  
**BESCHREIBUNG:** Duft nach karibischen Rum. Süßlicher Rumgeschmack mit einer feinen Frucht- und Vanillenote.  
**ANWENDUNG:** Cocktails, Flavoured Milk, Kaffee.

**FLASCHENGRÖSSEN:** 0,7 L

**EAN FLASCHE:** 4008077741372

**FLASCHEN/KARTON:** 6

**EAN KARTON:**

4008077742478

**MWST.:** 7 %

**ART.NR.:** 74137



**Tilo MÜLLER**  
**MONIN Markenbotschafter**

„MONIN Sirup Caribbean Rum ist eine Mischung aus karibischen Gewürzen mit feiner Honignote. MONIN Sirup Caribbean Rum gibt Ihnen die Möglichkeit alle rumbasierten Cocktails in nicht-alkoholische Drinks zu verwandeln, so dass man kaum einen Unterschied merkt.“



# Rezept-Ideen

# MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Cocktails

### West Indies Concoction

- 20 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 40 ml Wodka
- 1 Limette

MONIN Sirup und Limette andrücken und mit Eiswürfeln auffüllen. Wodka zugeben und umrühren.

### Tropical Bubbly

- 15 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 10 ml MONIN Sirup Ingwer
- 30 ml Weißer Rum
- Sodawasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben. Mit Sodawasser auffüllen. Umrühren und servieren.

### Exotic Shot

- 20 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 30 ml Wodka
- 10 ml Ananassaft

Sirup und Ananassaft in ein Shotglas geben. Vorgekühlten Wodka langsam zugeben, sodass Schichten entstehen.

### Long Caribbean Tea

- 20 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 40 ml Wodka
- 10 ml Limettensaft
- Cola

Zutaten in ein hohes mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Cola zugeben.

### Caribbean Colada

- 10 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 20 ml MONIN Sirup Cocos
- 20 ml Weißer Rum
- 120 ml Ananassaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Tumblerglas geben. Einen Spritzer Braunen Rum hinzugeben.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.moninbar.de](http://www.moninbar.de)

## Mocktails (ohne Alkohol)

### Pina Smooth

- 15 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 15 ml MONIN Sirup Cocos
- 60 ml Ananassaft
- 20 ml Sahne

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist. In ein Cocktailglas geben.

### Green Step

- 10 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 20 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 3 Limettenachtel
- 5 Minzeblätter
- Sodawasser

Sirupe mit Limettenachtel und Minzeblätter in einem Tumblerglas andrücken. Mit Eiswürfeln und Sodawasser auffüllen und umrühren.

### Caribbean Moon

- 10 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 10 ml MONIN Sirup Honig
- 100 ml Milch

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben.

### Grape Caribbean

- 15 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 200 ml Traubensaft
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten auf Eiswürfel in ein Tumblerglas geben und umrühren.

### Caribbean Frappé

- 10 ml MONIN Sirup Caribbean Rum
- 20 ml MONIN Sirup Vanille
- 1 Espresso
- 70 ml Milch

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

