



Sirup Holunderblüte

Das kraftvolle blumige Aroma von MONIN Sirup Holunderblüte erlaubt Ihnen heiße und kalte Drinks sowie Cocktails mit origineller Note zu kreieren, die Ihre Gäste verblüffen werden. 2010 hatte MONIN Sirup Holunderblüte durch den neuen Trendcocktail „Hugo“ den endgültigen Durchbruch und ist seitdem aus keiner Bar mehr wegzudenken. Probieren Sie selbst, wie Sie mit wenigen Tropfen einen erfrischenden Sektcocktail und vieles mehr zaubern können!

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

FARBE:
Leuchtendes Gold

BESCHREIBUNG:
Blumiger Geschmack mit leichter Honignote und zartem, saftigem Geschmack

ANWENDUNG:
Cocktail, Soda, Fruchtpunch, Smoothie, Tee

FLASCHENGRÖSSEN: 0,25 L / 0,7 L / 1,0 L
 EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744625
 EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741624
 EAN FLASCHE 1,0 L: 4008077739621

FLASCHEN/KARTON: 6
 EAN KARTON 0,25 L: 4008077746629
 EAN KARTON 0,7 L: 4008077742720
 EAN KARTON 1,0 L: 4008077739638

MWST.: 7 %
 ART.-NR. 0,25 L: 74462
 ART.-NR. 0,7 L: 74162
 ART.-NR. 1,0 L: 73962



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Der blumige Geschmack macht MONIN Sirup Holunderblüte einzigartig und elegant. Probieren Sie diesen Sirup doch mal mit Cranberrysaft und erleben dabei die pure Erfrischung.“



Rezept-Ideen



Cocktails

MONIN Hugo

- 25 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 20 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 150 ml BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut
- 60 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 Limettenachtel
- ca. 6 Minzeblätter

Limette + Sirup im Weinglas muddeln (= leicht andrücken). Eiswürfel, Sekt und Mineralwasser zugeben und gut umrühren. Minzeblätter als Deko ins Glas geben.

Elderberry Night

- 30 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Fraise
- 80 ml Ananassaft
- 30 ml Rum

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken und auf Eiswürfel in ein Hurricane-Glas abseihen.

Diana

- 10 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 10 ml MONIN Sirup Gurke
- 50 ml Tequila
- 10 ml Limettensaft
- 2 Teelöffel Zucker

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln & in ein gekühltes Martiniglas abseihen.

20 Nights Sieger Sektcocktailcup 2013 gemixt von Lukas Mocha

- 10 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 20 ml MONIN Liqueur Crème de Violetter
- 10 ml frischer Limettensaft
- 160 ml 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.

Mocktails (ohne Alkohol)

Holunder-Limonade

- 30 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 20 ml Zitronensaft
- 20 ml frischer Orangensaft
- 150 ml Wasser
- 1 Ingwerstück

Zutaten im Profistandmixer mixen bis der Drink sämig ist. Als Garnitur Blüten-Eiswürfel & Rosenblätter dazugeben.

Raspberry and Elderflower Iced Tea

- 50 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 20 ml MONIN Teekonzentrat Himbeere
- Sodawasser

Alle Zutaten in einen Tumbler mit Eiswürfeln geben, gut umrühren.

Holunder-Honig-Latte

- 10 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 20 ml MONIN Sirup Honig
- 1 Espresso
- 150 ml Milch

MONIN Flavors in ein Latteglas geben. Milch erhitzen / aufschäumen und ins Latteglas hinzufügen. Zuletzt Espresso zugeben. Servieren.

Kiwi-Holunderblüte-Smoothie

- 10 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 10 ml MONIN Sirup Kiwi
- 100 ml Orangensaft
- 20 ml Limettensaft

Zutaten mit einem Glas Crushed-Eis im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist.



Weitere Rezeptideen:

www.monin-sirup.de

