



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Estragon

Im Gegensatz zu den meisten anderen Trends, die im Westen entstehen, kommen Drinks mit Kräuteraromen aus dem Osten zu uns. Anlässlich der Olympiade in Moskau wurden als Alternative zu Coke und Pepsi mit großem Erfolg Kräuterlimonaden eingefügt, die inzwischen weltweit bekannt sind. Im Vergleich zu frischen Kräutern hat MONIN Sirup Estragon immer konstante Qualität, ist schnell und restlos löslich und einfach anzuwenden. Cuisine-Style-Cocktails sind inzwischen von den Barkarten der Cocktailbars und Szene- Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Lassen Sie sich von MONIN Sirup Estragon zu neuen kreativen Cocktails inspirieren!



www.monin-sirup.de

| | |
|----------------------|--|
| FARBE: | Leicht trübes Hellgrün. |
| BESCHREIBUNG: | Erfrischender Duft. Starker erfrischender Geschmack nach zerdrückten Estragonblättern, lang anhaltender Nachgeschmack mit einer Anis-Note. |
| ANWENDUNG: | Cocktails, Mocktails, Tee-Spezialitäten. |

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE: 3052919041343

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON: 3052910641344

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74164



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup ist sehr vielseitig und kann unterschiedlich angewendet werden. Der Anis-Geschmack gibt vielen Rezepten den letzten Schliff. Am liebsten verwende ich MONIN Sirup Estragon mit Beeren z. B. Erdbeeren, Himbeeren oder schwarzen Johannisbeeren – aber es passt auch zu Zitrusfrüchten, Gurke oder auch Tomatensaft. Einen super leckeren Longdrink können Sie mit MONIN Fruchtpüree-mix Erdbeere, Gin, Cranberrysaft und einem Spritzer Sodawasser kreieren. Probieren Sie es aus!“



Rezept-Ideen

Cocktails

The Russian Style

- 20 ml MONIN Sirup Estragon
- 15 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 40 ml Weißer Rum
- 1/3 Limette
- 4-5 Basilikumblätter
- Sodawasser

Basilikumblätter und Limettendrittel zusammen in einem Glas andrücken. Sirupe und Rum hinzugeben. Mit Crushed Ice auffüllen und umrühren. Mit Sodawasser auffüllen und mit Basilikumblättern und Limettenachtel garnieren.

Green Peace

- 10 ml MONIN Sirup Estragon
- 20 ml MONIN Sirup grüner Apfel
- 40 ml Wodka
- 1/3 Limette
- 1/2 Kiwi
- Zitronen- und Limettensoda

Limettendrittel und Kiwi in einem Glas andrücken. Sirupe, Wodka und Crushed Ice hinzugeben. Mit Zitronen- und Limettensoda auffüllen und umrühren. Mit Kiwi und Limette garnieren.

Tarragon Gin Cooler

- 15 ml MONIN Sirup Estragon
- 15 ml MONIN Fruchtpüree-mix Erdbeere
- 45 ml Gin
- 40 ml Cranberrysaft
- Sodawasser

Zutaten in ein hohes mit Crushed Ice gefülltes Glas geben. Mit einem Schuss Sodawasser auffüllen. Mit einer Erdbeerscheibe und einem Estragonzweig garnieren.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

Green Lemonade

- 15 ml MONIN Sirup Estragon
- 15 ml MONIN Sirup Gurke
- 1/2 Limette
- 4 Estragonblätter
- Sodawasser

Sirupe mit Limette und Estragonblättern andrücken. Crushed Ice hinzugeben und mit Sodawasser auffüllen.

Tarragon Iced Tea

- 15 ml MONIN Sirup Estragon
- 20 ml MONIN Teekonzentrat Himbeere
- 180 ml kaltes Wasser

Zutaten in ein hohes mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit frischen Himbeeren und Estragonblättern garnieren.

Berries and Tarragon Smoothie

- 15 ml MONIN Sirup Estragon
- 30 ml MONIN Fruchtpüree-mix Red Berries
- 90 ml Erdbeersaft

Alle Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist. Mit einem Mix aus Beeren garnieren.

The Ginger Tarragon

- 25 ml MONIN Sirup Estragon
- 10 ml MONIN Sirup Ingwer
- 2-3 Ingwerscheiben
- 6-8 Minzeblätter
- 1/3 Limette
- Sodawasser

Ingwer, Limette und Minzeblätter in einem Glas andrücken. Sirupe und Crushed Ice hinzugeben. Mit Sodawasser auffüllen und umrühren. Garnieren mit Minzeblättern und Limette.

Peach and Herb

- 25 ml MONIN Sirup Estragon
- 15 ml MONIN Fruchtpüree-mix Pfirsich
- 10 ml Bitter Lemon

Sirup und Fruchtpüree in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben und mit Bitter Lemon auffüllen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

