



Sirup Birne

In Deutschland werden Birnen entweder als Frucht verkauft oder zu Obstbränden und Birnenektar weiterverarbeitet. Mit MONIN Sirup Birne wurde der Geschmack dieser Frucht zu einem geschmacksintensiven und fruchtigen Sirup verarbeitet. MONIN Sirup Birne zeichnet sich durch seinen leckerfruchtigen Geschmack, von in der Sonne gereiften Birnen, aus. Probieren Sie dieses Aroma und erleben Sie das ganze Jahr den Geschmack von frischen Birnen!

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

FARBE:

Leuchtendes Gold

BESCHREIBUNG:

Aroma von gereiften Williams-Birnen mit erfrischendem, süßen Geschmack

ANWENDUNG:

Cocktail, Kaffee, Schokolade, Limonade, Tee

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741716

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742812

MWST.: 7 %
ART.-NR. 0,7 L: 74171



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Ich kombiniere MONIN Sirup Birne gerne mit MONIN Sauce Dunkle Schokolade und kreierte damit einen Desserdrink oder einen Milchshake. Besonders gut hierzu passt aromatisierte Schlagsahne.“



Rezept-Ideen



Cocktails

Birnen-Pfirsich Cross Over

- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 25 ml MONIN Liqueur Crème de Pêche
- 40 ml Wodka
- 90 ml Apfelsaft
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktail-Glas auf Eiswürfel abseihen.

Birne Ananas

- 10 ml MONIN Sirup Birne
- 10 ml MONIN Sirup Ananas
- 40 ml Rum
- 60 ml Limonensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Longdrink-Glas abseihen.

My Paradise Sieger Sektkocktailcup 2014 gemixt von Victoriya Raycheva

- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 10 ml MONIN Sirup Lavendel
- 5 frischer Limettensaft
- 150 ml BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut

MONIN Flavors und Limettensaft mit Eiswürfeln shaken, in ein Sektglas abseihen. Mit Sekt auffüllen.

Poire Nutty

- 10 ml MONIN Sirup Birne
- 10 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 40 ml Rum
- 50 ml Sodawasser

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Longdrink-Glas abseihen.

New Pear Kir

- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 120 ml Weißwein
- 40 ml Cranberrysaft

Zutaten in ein Weinglas geben, gut umrühren.

Mocktails (ohne Alkohol)

Tropical

- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 25 ml MONIN Sirup Gelbe Banane
- 60 ml Orangensaft
- 40 ml Ananassaft

Alle Zutaten mit einem Glas Crushed-Eis mixen bis der Drink sämig ist & in ein Glas füllen.

Pinke Birne

- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 10 ml MONIN Sirup Pink Grapefruit
- 10 ml Zitronensaft
- 30 ml Cranberrysaft
- Gingerale

MONIN Flavors + Saft in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben, umrühren und mit Gingerale auffüllen.

Caribic

- 20 ml MONIN Sirup Birne
- 20 ml MONIN Sirup Grüne Banane
- 10 ml MONIN Sirup Pfirsich
- 8 Minzeblätter
- 3 Ananasstücke
- 70 ml Zitronensorbet

Zutaten mit einem Glas Crushed-Eis mixen bis der Drink sämig ist und in ein Glas füllen.

Mandel-Birnen-Milch

- 15 ml MONIN Sirup Birne
- 15 ml MONIN Sirup Mandel
- 180 ml Milch

MONIN Flavors zusammen mit Milch erhitzen / aufschäumen. In eine hitzefeste Tasse geben.



Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

