



Sirup Orange Spritz

Als „Spritz“ bezeichnet man erfrischende Wein-Cocktails, die auch als Apéritif oder Partygetränk beliebt sind. Sie haben ihren Ursprung in Norditalien und wurden mit Prosecco zubereitet. Wir empfehlen die Zubereitung mit Sekt für besonders spritzige Cocktails. MONIN Sirup Orange Spritz besticht durch eine unwiderstehliche Farbe, die zarte Weißwein- und dezente Bitternote. Oder bereiten Sie Ihren Spritz-Cocktail mit alkoholfreiem Sekt zu ... eine echte Alternative, nicht nur für Autofahrer!

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

FARBE:

Leuchtendes Rot

BESCHREIBUNG:

Duft nach Orangenzeste mit Enziannote, süßliches Orangenaroma, leicht bitter

ANWENDUNG:

Spritz, Cocktail, Mocktail, Bier

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 3052911274077

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742935

MWST.: 7 %
ART.-NR. 0,7 L: 74183



Thomas FANROTH
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Orange Spritz ist ideal um eine leichtere Variante des bekannten Spritz-Cocktails zuzubereiten. Oder bereiten Sie Ihren Spritz-Cocktail mit alkoholfreiem Sekt zu ... Eine echte Alternative!
Ich liebe die Kombination mit MONIN Zitrus-Aromen wie Pink Grapefruit, Mandarine oder Yuzu mit Gin und Zitronensaft für einen wunderbaren erfrischenden Sommerdrink. Einfach lecker!“



Rezept-Ideen



Cocktails

Classic Orange Spritz

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 100 ml Sekt oder Weißwein
- 20 ml Sodawasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein Weinglas geben. Mit Orangenachteln dekorieren.

Orange Spritz Fizz

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 40 ml Gin
- 20 ml Zitronensaft
- 15 ml Eiweiß
- Sodawasser

Alle Zutaten – außer Sodawasser – mit Eiswürfeln shaken und in ein Tumblerglas abseihen. Sodawasser on Top.

Elder Flower Orange Spritz

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 10 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 80 ml Roséwein
- 40 ml Sodawasser

Zubereitung wie Classic Orange Spritz.

TIPP: Ersetzen Sie MONIN Sirup Holunderblüte durch Sauerkirsche, Pink Grapefruit oder durch 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu.

Orange Spritz Radler

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 40 ml MONIN Lemonade Mix
- Helles Bier, z.B. Pils

MONIN Sirup und Lemonade Mix in ein Bierglas geben. Mit Bier auffüllen

Orange Spritz Negroni

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 30 ml Gin
- 20 ml Roter Wermut

Zutaten mit Eiswürfeln im Tumbler mischen.

Mocktails (ohne Alkohol)

Virgin Orange Spritz

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 120 ml Sodawasser

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in ein großes Weinglas geben, umrühren. Garnitur: Orangenachtel.

Orange Spritz Lemonade

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 20 ml MONIN Rantcho Zitrone oder
- 50 ml MONIN Lemonade Mix
- 150 ml Sodawasser

Zubereitung wie Virgin Orange Spritz

Orange Spritz Hibiscus Mocktail

- 20 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 10 ml MONIN Sirup Hibiscus
- 20 ml Zitronensaft
- Tonic Water

Zutaten – außer Tonic – in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Tonic Water on Top.

TIPP: Ersetzen Sie MONIN Sirup Hibiscus durch Weißer Pfirsich, Granatapfel oder Wassermelone.

Virgin Orange Spritz Sling

- 15 ml MONIN Sirup Orange Spritz
- 20 ml frischer Zitronensaft
- 50 ml Orangensaft
- Sodawasser

Alle Zutaten – außer Sodawasser – im Shaker mit Eiswürfeln shaken. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Hurricaneglas geben und mit Sodawasser auffüllen. Mit einer getrockneten Orangenscheibe dekorieren.



Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

