



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
— ULTIMATE CREATIVITY —

## Teekonzentrat Zitronen-Tee

Eistee zählt weltweit zu den beliebtesten Getränken! Mit MONIN Teekonzentraten können Barprofis jetzt hochwertige alkoholfreie Drinks und kreative Cocktails mit authentischem Teegeschmack mixen.

MONIN Teekonzentrat Zitrone verbindet den erfrischenden Geschmack der Zitrusfrucht mit natürlichen Tee-Extrakten und lässt sich ideal mit anderen Sirupen, Säften oder Spirituosen kombinieren.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Mit MONIN Teekonzentrat Zitrone und MONIN Sirup Gurke, lassen sich beispielsweise erfrischende „Cuisine-Style Eistees“ herstellen.



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

**FARBE:** Dunkles Braun, typische Teefarbe.  
**BESCHREIBUNG:** Duft nach Tee und fruchtiger Zitrone. Zitronen-Geschmack mit frischen Kräutern.  
**ANWENDUNG:** Tees, Eistees, Cocktails, Granitas.

**FLASCHENGRÖSSEN:** 0,7 L  
**EAN FLASCHE 0,7 L:** 4008077741860

**FLASCHEN/KARTON:** 6  
**EAN KARTON 0,7 L:** 4008077742867

**MWST.:** 7 %  
**ART.NR. 0,7 L:** 74186



## Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

MONIN Teekonzentrat Zitronentee ist ideal zur Zubereitung von Cocktails und alkoholfreien Drinks mit authentischem Teegeschmack.

Kombinieren Sie MONIN Teekonzentrat Zitronentee mit MONIN Sirup oder MONIN FruchtPüree·mix. Ich empfehle besonders die Kombination mit MONIN FruchtPüree·mix Passionsfrucht. Frischen Ingwer dazugeben und mit Ginger Ale und Sodawasser auffüllen.



# MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Rezept-Ideen

### Cocktails

#### Passion Ginger Tea

- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 15 ml MONIN FruchtPüree·mix Passionsfrucht
- 40 ml Spiced Rum
- Sodawasser
- Gingerale

Zutaten auf Eiswürfeln in ein Tumblerglas geben. Mit Soda und Gingerale auffüllen. Garnitur: Limette, Ingwerscheiben.

#### Lemon Tea-ni

- 10 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 50 ml Gin
- 10 ml Roter Wermut
- 2 Spritzer MONIN Bitter
- 1 Zitronenschale

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen Garnitur: Gurkenscheiben

#### Gin Lemontea

- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 40 ml Gin

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas abseihen.

#### Wodka Lemontea

- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 40 ml Wodka

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas abseihen.

#### Gin Lemontea

- 15 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 45 ml Zitrus Wodka
- 15 ml MONIN Liqueur Triple Sec

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

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

### Mocktails (ohne Alkohol)

#### Virgin Lemon Mojito-Tea

- 30 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 20 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 250 ml Sodawasser
- 8 Minzblätter
- 4 Limettenachtel

Limette und Minze mit Sirup und Teekonzentrat in ein Tumblerglas geben und leicht andrücken. Eiswürfel zugeben, mit Sodawasser auffüllen, umrühren.

#### Basilikum-Eistee

- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 10 ml Sirup Basilikum
- 180 ml Mineralwasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben, umrühren.

#### Orangen-Zitronentee

- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 20 ml Orangensaft
- 10 ml Blutorangensaft
- 150 ml Mineralwasser

Zutaten zusammen erhitzen und in ein hitzefestes Glas geben.

#### Gurken-Zitronentee

- 60 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 60 ml MONIN Sirup Gurke
- 50 ml frischer Limettensaft
- 700 ml stilles Wasser
- Gurkenscheiben

Alle Zutaten - mit Gurkenscheiben - mit vielen Eiswürfel in eine Karaffe geben und umrühren.

#### Hibiscus Zitronentee

- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitronentee
- 20 ml MONIN Sirup Hibiscus
- 140 ml stilles Wasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, umrühren. Garnitur: Zitronenscheiben.

