

Le Concentré de **MONIN**[®]

Cold Brew Konzentrat

Wie viele Kaffee-Trends kommt Cold Brew aus den USA. Das Resultat einer 12-stündigen Infusion von Kaffee in kaltem Wasser ist inzwischen international ein beliebter erfrischender, natürlicher Energy-Drink! Zeitsparend und weniger aufwändig lässt sich Cold Brew mit dem neuen Monin Cold Brew Konzentrat herstellen, das im Verhältnis 1:4 mit Wasser gemischt wird und sofort verwendbar ist. Mit Monin Sirup wird daraus einfach und schnell Ihr kreativer Cold Brew Coffee-Signature-Drink.



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Authentische Rezeptur
Kaffee-Extrakt - 100% Arabica
Hohe Konzentration - Verdünnung mit Wasser 1:4
MHD 18 Monate ungekühlt. Nach Anbruch 4 Wochen (gekühlt)
Vielseitige Anwendungen: Cold Brew, Latte Cold Brew, Cocktail, Mocktail

FLASCHENGRÖSSE

70 cl Glasflasche

ZUTATEN

Wasser, Kaffee-Extrakt, Farbstoff: Zuckerkulör, Säure: Zitronensäure, Konservierungsstoffe: Kalium Sorbat, Natriumbenzoate

| | |
|---------------|---------------|
| Artikelnummer | 74191 |
| Flaschen EAN | 3052911443855 |
| Karton EAN | 4008077722920 |
| 1 Karton | 6 Einheiten |
| MwSt. | 7% |

| | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> FREI VON AROMEN | <input checked="" type="checkbox"/> GLUTENFREI |
| <input checked="" type="checkbox"/> NATÜRLICHE FARBSTOFFE | <input checked="" type="checkbox"/> GMO FREI |
| <input checked="" type="checkbox"/> VEGAN | <input checked="" type="checkbox"/> ALLERGENFREI |
| | <input checked="" type="checkbox"/> LAKTOSEFREI |

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

“Mit dem kraftvollen und besonderen Charakter revolutioniert Cold Brew Coffee die Barista-Szene. Ein Must-Have im Coffee-Shop! Auch viele Barprofis haben Cold Brew inzwischen für sich entdeckt und twisten damit Mojitos und andere Cocktailklassiker oder mixen kreative Signature Drinks. Cold Brew ist ideal für erfrischende alkoholfreie Drinks, Homemade Lemonades, Frozen Cappuccino und viele andere Anwendungen.”



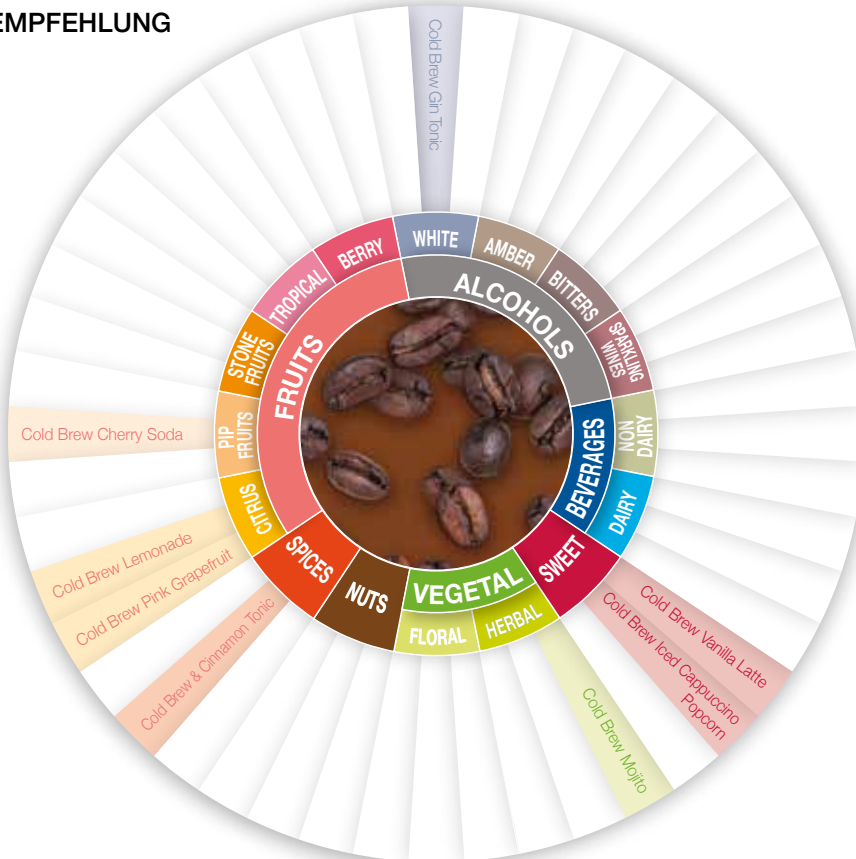
COLD BREW COFFEE

50 ml Monin Konzentrat Cold Brew
250 ml Wasser

Zutaten in ein Glas geben, umrühren.

Tipp: Wassermenge ggf. auf 200 ml verringern. Empfohlene Verdünnung bei Verwendung als Basis für Cold Brew Drinks 1:4. Passen Sie die Wassermenge Ihrem Geschmack an!

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



ANWENDUNGEN

Cold Brew Lemonade

40 ml **Monin Konzentrat Cold Brew**
20 ml **Monin Cloudy Lemonade Base**
160 ml Sodawasser



Monin Zutaten auf Eiswürfel in ein Countryglas geben, mit Soda auffüllen. Vorsichtig umrühren. 2 Zitronenscheiben ins Glas geben.

Cold Brew Vanilla Iced Latte

20 ml **Monin Konzentrat Cold Brew**
20 ml **Monin Sirup Vanille**
80 ml Sodawasser
100 ml Milch



Cold Brew Konzentrat und Wasser in einer Karaffe mischen. Sirup und Milch auf Eiswürfel in ein Tumblerglas geben. Cold Brew Mix vorsichtig on Top, so dass Schichten entstehen. Nicht umrühren!

Cold Brew Mojito Mint

40 ml **Monin Konzentrat Cold Brew**
15 ml **Monin Sirup Mojito Mint**
160 ml Wasser



Zutaten in einem Tumbler auf Eiswürfel geben, gut umrühren und mit Minzblättern garnieren.

Cold Brew Iced Popcorn Cappuccino

10 ml **MONIN Konzentrat Cold Brew**
15 ml **Monin Sirup Popcorn**
160 ml Sodawasser
100 ml Fettarme Milch



Cold Brew Konzentrat und Wasser in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, umrühren. Sirup und Milch in einen Kaltschaum-Blender geben und mixen bis kalter Milchschaum entsteht. Diesen in das Glas auf den Cold Brew Mix geben. **Tipp:** Ersetzen Sie Popcorn durch Peanut Cookie, Salty Caramel oder Cookie!

Cinnamon Cold Brew G&T

20 ml **Monin Konzentrat Cold Brew**
15 ml **Monin Sirup Zimt**
80 ml Wasser
100 ml Tonic Water



Sirup und Tonic in ein Ballonglas geben. Cold Brew Konzentrat und Wasser in einer Karaffe mischen. Cold Brew Mix vorsichtig in das Glas geben, so dass Schichten entstehen. Nicht umrühren!

Pumpkin Cold Brew Old Fashioned

10 ml **Monin Konzentrat Cold Brew**
10 ml **Monin Sirup Pumpkin Spice**
60 ml Bourbon Whiskey
2 dashes Orange Bitter



Zutaten mit Eiswürfel in ein Rührglas geben und kalt rühren. In ein Old Fashioned Glas auf Eiswürfel abseihen und mit einer Orangenzeste und einer Zimtstange garnieren.

Exklusiv-Vertrieb D: Firmengruppe BERNARD-MASSARD
Jakobstr. 8 · 54290 Trier · T 0651. 7196-0

MONIN
monin-sirup.de

