



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Waldmeister

Waldmeister (frz. *Asperule*) wächst in Deutschland meist in Laubwäldern, hat eine weiße Blüte und einen sehr intensiven Duft.

Aus Waldmeister lassen sich viele leckere Rezepte zaubern, wie z.B. eine Waldmeisterbowl oder die in Berlin bekannte Berliner Weiße mit einem Schuss Waldmeistersirup.

Mixen Sie mit MONIN Sirup Waldmeister zu jeder Jahreszeit Cocktails und alkoholfreie Drinks mit dem erfrischenden Geschmack von Waldmeister.



www.monin-sirup.de

FARBE: Hellgrün mit goldenen Reflexen.
BESCHREIBUNG: Leichter, frischer Waldmeistergeschmack. Typisches intensives Waldmeister-Bukett mit feiner Mandelnote und einem Hauch von Vanille.
ANWENDUNG: Bier, Limonaden, Smoothies.

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE: 4008077741983

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON: 4008077742980

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74198



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Waldmeister bringt mit seiner grünen Farbe Lebendigkeit in Ihren Drink. Mixen Sie mit dem intensiven Sirup kreative Biercocktails, z.B. mit Pils, Weißbier oder Ginger Beer.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Green Martini

- 25 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 35 ml Weißer Rum
- 40 ml Weißer Cranberry-Nektar
- 1/4 grüner Apfel

Sirup mit Apfelspalte in einem Shaker andrücken und die restlichen Zutaten dazugeben. Mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen.

Woodruff Gin Tonic

- 25 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 40 ml Gin
- 120 ml Tonic Water
- Limettenscheiben

Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Tumblerglas mischen, Limettenscheiben zugeben.

Fine Wine

- 20 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 5 ml MONIN Sirup Mango
- 120 ml trockener Weißwein

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes großes Weinglas geben.

Woodruff Beer

- 25 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 300 ml Bier

Alle Zutaten in ein Bierglas geben.

Green Tiki

- 20 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 15 ml MONIN Fruchtputée·mix
Passionsfrucht
- 30 ml Rum
- Gingerale

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben, mit Gingerale auffüllen.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

Refreshing Cooler

- 30 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 50 ml MONIN Sirup Sweet and Sour
- 160 ml Limonade
- 2 Limettenachtel

Alle Zutaten in ein hohes mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Umrühren und servieren.

Green Iced Latte

- 25 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 120 ml Milch
- 1 Espresso

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Hurriganeglas geben.

Woodruff Smoothie

- 40 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 50 ml klarer Apfelsaft
- 2 Kugeln Limettensorbet

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist. In ein Glas geben und mit einem Apfelfächer garnieren.

Woodruff Iced Tea

- 10 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 20 ml MONIN Teekonzentrat Zitrone
- 1 Limettenscheibe
- 120 ml Wasser

Zutaten mit Eiswürfeln in einem Tumblerglas mischen. Garnitur: Limettenscheibe.

Woodruff Veggie

- 25 ml MONIN Sirup Waldmeister
- 20 ml frischer Limettensaft
- 1 Gurkenscheibe
- Sodawasser

Gurkenscheibe mit Sirup in einem Tumblerglas leicht andrücken. Eiswürfel und Limettensaft dazugeben und umrühren. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

