



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Gewürz Ahorn

Wenn das Eis schmilzt und der Frühling kommt, beginnt der Ahornsirup zu fließen.

Ahornsirup wird traditionell in der Küche verwendet, besonders zu Pfannkuchen und Waffeln. Es gibt aber auch viele andere Möglichkeiten, über das klassische Frühstück hinaus.

MONIN Sirup Maple Spice verbindet das unverwechselbare Ahorn-Aroma mit feinsten Gewürzen wie Nelken und Zimt. Perfekt für heiße und kalte Getränke!



www.monin-sirup.de

- FARBE:** Transparente Bernsteinfarbe.
- BESCHREIBUNG:** Geschmack nach Honig-Ahorn mit einem Hauch von Gewürzen.
Nachgeschmack nach Zimt, Honig und Ahorn.
Duft nach Lebkuchen mit einer leichten Zimtnote.
- ANWENDUNG:** Latte Macchiato, Cappuccinos, Americanos, Eiskaffee, Säfte, Martinis, Dessert-Drinks.

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L

EAN FLASCHE: 3052910041205

FLASCHEN/KARTON: 6

EAN KARTON: 3052910641207

MWST.: 7 %

ART.NR.: 74206



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Maple Spice ist eine Kombination aus feinen Gewürzen und Ahornsirup. Von einem klassischen Latte Macchiato, bis hin zu anspruchsvollen Dessert-Drinks oder sogar fruchtigen Martinis, passt MONIN Sirup Maple Spice zu vielen Signature Drinks. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Am liebsten kombiniere ich Maple Spice mit MONIN Teekonzentrat Chai und Milch.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Creamy Maple

- 30 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 35 ml Vanilla Wodka
- 1 Kugel Vanille-Eis

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist und in ein Martiniglas geben.

First Class

- 15 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 35 ml Gin
- 5 ml Amaretto-Likör
- 80 ml Cranberrysaft
- 3 Zitronenachtel

Zitrone in einem Glas andrücken, Sirup und Amaretto-Likör hinzugeben, mit Eiswürfeln auffüllen. Restliche Zutaten hinzufügen, mit Beeren garnieren. Umrühren und servieren.

Gourmet Martini

- 15 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 10 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 35 ml Weißer Rum
- 10 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein gekühltes Martiniglas abseihen.

Pin' up

- 30 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 20 ml Scotch Whisky
- 20 ml Wodka
- 30 ml Grapefruitsaft
- 1/2 Orangenachtel
- 1 Zitronenachtel

Zitrone im Glas andrücken, Sirup und Orange hinzugeben, mit Eiswürfeln auffüllen. Restliche Zutaten hinzufügen, umrühren.

Canadian Martini

- 25 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 40 ml Wodka
- 60 ml Cranberrysaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein gekühltes Martiniglas geben.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

Maple Latteccino

- 30 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 150 ml Milch
- 1 Espresso

Sirup in eine große Tasse geben. Erhitzte/aufgeschäumte Milch über den Sirup geben und den Espresso hinzufügen.

Spice Duo

- 20 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 10 ml MONIN Teekonzentrat Chai
- 150 ml Milch
- 1 Espresso

MONIN Aromen in eine große Tasse geben. Erhitzte/aufgeschäumte Milch darübergeben und Espresso hinzufügen.

Spiced Latte

- 30 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 180 ml Milch
- 1 Espresso

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

Orchard Punch

- 25 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 5 ml MONIN Sirup Vanille
- 40 ml Apfelsaft
- 40 ml Cranberrysaft
- 80 ml Sodawasser

Zutaten in ein hohes mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben. Mit Sodawasser auffüllen. Umrühren und servieren.

MM's

- 15 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 1 Espresso
- 10 ml Schlagsahne

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

