



Konzentrat Rantcho Lime

Der Saft der Limette wird vor allem wegen der frischen Säure und der dezenten Bitternote in vielen Cocktails und alkoholfreien Drinks verwendet. Als Gegenspieler zu süßen Zutaten wie beispielsweise Sirup sorgt er für gut balancierte, ausgewogene Drinks. Eine praktische Alternative zu frischem Limettensaft ist MONIN Rantcho Lime, ein Konzentrat mit authentischem saftig-frischem aromatischem Limettengeschmack - ideal für Cocktailklassiker wie Gin & Tonic, Margaritas, Caïpirinhas Mojitos ...

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

FARBE:

Helles Gelb

BESCHREIBUNG:

Duft nach frischer Limette mit süß-saurem Geschmack

ANWENDUNG:

Cocktail, Mocktail

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 3052911275326

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077743277

MWST.: 7 %
ART.-NR. 0,7 L: 74217



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Lime Rantcho ist die perfekte Lösung, um frischen Limettensaft in klassischen Cocktails, von Daiquiris bis hin zu Margaritas, zu ersetzen. Es gibt Ihnen die richtige Säure und den typischen Limettengeschmack. Probieren Sie MONIN Rantcho Lime in hausgemachten Sodas und exotischen Drinks mit MONIN Frucht-Sirup wie Passionsfrucht oder Mango. Mein Lieblings-Cocktail ist „Garden Party“, ein Gin Tonic mit MONIN Sirup Gurke & Holunderblüte.“



Rezept-Ideen



Cocktails

Lime Margarita

- 15 ml MONIN Rantcho Lime
- 30 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 60 ml Tequila

Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein gekühltes Margaritaglas mit Salzrand abseihen. Garnitur: Limettenachtel.

Lime Daiquiri

- 25 ml MONIN Rantcho Lime
- 20 ml MONIN Sirup Weißer Rohrzucker
- 50 ml weißer Rum

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein gekühltes Martini-Glas abseihen.

White Peach Cosmopolitan

- 10 ml MONIN Rantcho Lime
- 20 ml MONIN Sirup Weißer Pfirsich
- 40 ml Wodka
- 30 ml Cranberrysaft

Zubereitung wie Lime Daiquiri. Mit frischen Pfirsichscheiben garnieren.

Mai Tai Twist

- 20 ml MONIN Rantcho Lime
- 15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 10 ml MONIN Sirup Mandel
- 40 ml Rum

Zutaten mit Crushed Ice shaken. Im Tumbler mit Limettenachtel servieren.

Green Apple Gin & Tonic

- 15 ml MONIN Rantcho Lime
- 20 ml MONIN Sirup Grüner Apfel
- 40 ml Gin
- 120 ml Tonic Water

MONIN Sirup und Rantcho Lime in ein großes Weinglas mit Eiswürfeln geben. Erst Gin zugeben, dann Tonic on Top, umrühren. Mit Apfel- und Limettenscheiben servieren.

Mocktails (ohne Alkohol)

Limeade

- 20 ml MONIN Rantcho Lime
- 20 ml MONIN Sirup Weißer Rohrzucker
- Sodawasser

Zutaten in ein Tumblerglas geben, Eiswürfel hinzufügen & gut umrühren. Mit Limettenachteln servieren.

Virgin Dark & Stormy

- 15 ml MONIN Rantcho Lime
- 20 ml MONIN Sirup Rum Caribbean
- Ginger Beer

Zutaten in einen Tumbler mit Crushed Ice geben. Gut umrühren. Mit Limettenachteln dekorieren.

Passion Hot Lemonade

- 30 ml MONIN Rantcho Lime
- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Passionsfrucht
- heißes Wasser

FruchtPüree-mix und Rantcho Lime in ein hitzfestes Glas geben. Mit heißem Wasser auffüllen und umrühren.

Kiwi Basil Mocktail

- 15 ml MONIN Rantcho Lime
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Kiwi
- 10 ml MONIN Sirup Basilikum
- 60 ml frischer Grapefruitsaft
- 2 frische Ingwerscheiben

Ingwer im Shaker muddeln (=leicht andrücken). Restliche Zutaten zufügen und kräftig schütteln. In einen Tumbler mit Crushed Ice abseihen. Garnitur: Limettenachtel am Glasrand.



Weitere Rezeptideen:

www.monin-sirup.de

