



Sirup Agave

Durch ausgewählte Premium Zutaten hat MONIN Sirup Agave einen authentischen Agaven Nektar Geschmack. Die Agaven wachsen in Mexiko, wo auch der Saft extrahiert und verarbeitet wird. Der daraus hergestellte MONIN Sirup überzeugt durch seine seidige Textur und löst sich sofort in jedem heißen oder kalten Getränk. Die intensive Süßkraft wird abgerundet durch dezente Kräuter- und Räucheraromen. Ein Must-Have für die Zubereitung vieler zeitgemäßer Drinks mit exquisitem femininem Touch.

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

FARBE:
Goldgelb

BESCHREIBUNG:
Leicht geräuchertes Agavearoma mit süßen Honignoten. Floraler Duft nach Zitrusfrüchten, Gewürzen und Tee.

ANWENDUNG:
Cocktail, Mocktail, Kaffee, Tee

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 3052911182587

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077743338

MWST.: 7 %
ART.-NR. 0,7 L: 74222



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

Mit dem intensiven, seidigen, authentischen Geschmack von MONIN Sirup Agave werden Cocktails rund und harmonisch. Durch die feine Candy Note verleihen Sie Homemade Lemonades und alkoholfreie Drinks Ihre individuelle Signatur. Mein Cocktail-Favorit mit MONIN Sirup Agave ist der klassische „Tommy’s Margarita“.



Rezept-Ideen



Cocktails

Tommy’s Margarita

- 20 ml MONIN Sirup Agave
- 45 ml Tequila
- 25 ml frischer Limettensaft

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken. In ein gekühltes Martiniglas abseihen.

Agave Daiquiri

- 15 ml MONIN Sirup Agave
- 45 ml Rum
- 20 ml frischer Limettensaft

Zutaten im Shaker mit Eis kräftig schütteln.

Agave Collins

- 15 ml MONIN Sirup Agave
- 45 ml Gin
- 10 ml frischer Limettensaft
- Sodawasser

Alle Zutaten – außer Sodawasser – mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben. Mit Sodawasser auffüllen & mit zwei Cocktailkirschen garnieren.

Pisco Agave Sour

- 20 ml MONIN Sirup Agave
- 40 ml Pisco
- 15 ml frischer Limettensaft
- 1/2 Eiweiß
- 1 Spritzer Orange Bitter

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Agave Fruit Cooler

- 20 ml MONIN Sirup Agave
- 10 ml MONIN Sirup Wassermelone
- 40 ml Wodka
- 80 ml Orangensaft
- 3 frische Erdbeeren

MONIN Flavors mit Erdbeeren im Tumblerglas muddeln. Wodka + Eiswürfeln hinzufügen, Orangensaft on top. Garnitur: rote Früchte.

Mocktails (ohne Alkohol)

Agave Punch

- 15 ml MONIN Sirup Agave
- 60 ml Grapefruitsaft
- 40 ml Orangensaft
- 40 ml Cranberrysaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Hurricaneglas abseihen. Garnitur: Orangenscheiben & Cocktailkirschen.

Agave Fizzy

- 15 ml MONIN Sirup Agave
- 80 ml Apfelsaft
- 10 ml frischer Limettensaft
- Gingerale

Alle Zutaten – außer Gingerale – in einen Tumbler mit Crushed Ice geben. Mit Gingerale auffüllen & mit Limettenachtel servieren.

Agave Pineapple Cold Tea

- 20 ml MONIN Sirup Agave
- 150 ml Tee
- 3 Kumquats
- 1 frische Ananasscheibe

Früchte mit MONIN Flavors im Shaker muddeln, Tee + Crushed Ice dazugeben & gut shaken. In einen Tumbler mit Eis geben. Garnitur: Kumquats.

Agave Latte

- 20 ml MONIN Sirup Agave
- 180 ml Milch
- 100 ml Espresso

Milch erhitzen/aufschäumen. MONIN Sirup Agave in ein Latteglas geben & die Hälfte der Milch zugeben. Espresso hinzufügen & mit restlicher Milch auffüllen, sodass Schichten entstehen.



Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

