



## Sirup Wild Strawberry

Der intensive süße Duft und Fruchtgeschmack der Walderdbeere unterscheidet sich klar von der klassischen Erdbeere. Eine natürliche Kostbarkeit, die schon im Mittelalter verzerrt wurde. MONIN Sirup Wild Strawberry hat das intensive Aroma in diesem Sirup eingefangen. MONIN Sirup Wild Strawberry passt perfekt zu Sekt- und Spritzcocktails, Wein oder auch Wodka, um aromatisch erfrischende Cocktails mit einem Hauch von Wildnis zu kreieren.

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

#### FARBE:

Rot mit gold leuchtenden Reflexen

#### BESCHREIBUNG:

Duft nach reifen Walderdbeeren mit Bonbon-Note und frischem Nachgeschmack

#### ANWENDUNG:

Cocktail, Limonade, Smoothie, Milkshake, Tee

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L  
EAN FLASCHE 0,7 L: 3052911169380

FLASCHEN/KARTON: 6  
EAN KARTON 0,7 L: 4008077743635

MWST.: 7 %  
ART.-NR. 0,7 L: 74253



**Thomas FANROTH**  
MONIN Markenbotschafter

„Mit MONIN Sirup Wild Strawberry können Sie besondere Champagner, sprudelnde Limonaden und Schorlen kreieren ... genießen Sie den langen Nachgeschmack der Walderdbeere, der in prickelnden Sekt- und Spritzcocktails noch länger anhält.“



# Rezept-Ideen



## Cocktails

### Wild Strawberry Julep

- 20 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 40 ml Bourbon Whiskey
- 60 ml Apfelsaft
- 1 Spritzer Orange Bitter
- 15 Minzeblätter

MONIN Sirup, Saft, Orange Bitter mit Minze im Glas muddeln (= andrücken). Zuerst Eiswürfel, dann Whiskey zugeben & umrühren. Garnitur: Minzeblätter.

### Wild Strawberry Elder Flower Martini

- 25 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 5 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 40 ml Gin
- 20 ml Limettensaft
- 1/4 grüner Apfel

MONIN Flavors + Apfel im Shaker muddeln. Gin + Saft zugeben, kräftig shaken. In ein Martini Glas abseihen & mit frischen Erdbeeren garnieren.

### Wild Strawberry Triple Sec Cosmo

- 20 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 40 ml Wodka
- 40 ml Cranberrysaft
- 20 ml Zitronensaft

Zutaten shaken & in ein Cocktailglas abseihen. Mit Limettenscheiben & Erdbeeren dekorieren.

### Wild Strawberry Hugo

- 20 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 120 ml BERNARD-MASSARD Sekt
- Sodawasser
- 8 Minzeblätter
- 2 Limettenachtel

Zutaten mit Eiswürfeln im Glas mischen. Sodawasser on Top. Gut umrühren und mit Minzeblättern servieren.

## Mocktails (ohne Alkohol)

### Wild Strawberry Lemonade

- 30 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 20 ml Orangensaft
- Sodawasser
- 2-3 Minzeblätter

Zutaten im Glas mit Eiswürfeln mischen. Umrühren und mit Sodawasser auffüllen.

### Wild Strawberry Pineapple Soda

- 20 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 100 ml Ananassaft
- 10 ml Limettensaft
- Gingerale

Zubereitung wie Wild Strawberry Limonade. Mit Gingerale auffüllen. Garnitur: Apfel- oder Ananasspalte. Servieren.

### Virgin Wild Strawberry Mojito

- 30 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 40 ml Apfelsaft
- Sodawasser
- 1/2 Limette
- 8 Minzeblätter

MONIN Sirup mit Limette + Minze muddeln. Zuerst Eiswürfel zugeben, dann Sodawasser on Top. Garnitur: Limettenscheibe + Minze.

### Virgin Wild Strawberry Spritzer

- 20 ml MONIN Sirup Wild Strawberry
- 20 ml MONIN Sirup Pink Grapefruit
- 100 ml alkoholfreier Sekt
- 60 ml Tonic Water
- 2 Erdbeeren
- 1 Grapefruitscheibe
- 5 Minzeblätter

Zutaten im Weinglas mit Eiswürfeln mischen.



Weitere Rezeptideen:  
[www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)

