



FruchtPüree-mix Rhabarber

Die hellrosa, fleischigen Rhabarber-Stängel haben einen feinsäuerlich-würzigen Geschmack und gleichzeitig eine angenehme Süße. Diese Ausgewogenheit findet man auch in MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber, der nicht nur durch authentischen Geschmack überzeugt, sondern viele Drinks durch seine tiefrote Farbe zum Blickfang werden lässt. Kombinieren Sie MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber mit MONIN Sirupen z.B. Erdbeere oder Ingwer in kreativen Cocktails, Mocktails, Drinks mit Sekt oder Wein oder Milchshakes ...

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

FARBE:

Tiefrot mit lilafarbenen Reflexen

BESCHREIBUNG:

Duft nach frisch gekochtem Rhabarber, leicht süß-/säuerliches Aroma

ANWENDUNG:

Cocktails, Mocktails, Limonaden, Eistee

FLASCHENGRÖSSEN: 1,0 L
EAN FLASCHE 1,0 L: 3052911273728

FLASCHEN/KARTON: 4
EAN KARTON 1,0 L: 4008077743116

MWST.: 7 %
ART.-NR. 1,0 L: 74301



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber ist eine fantastische Ergänzung des Sortiments, das einzigartige Fruchtaroma von Rhabarber bei Barprofis für Cocktails und alkoholfreie Drinks beliebt ist. MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber ist ideal für die Anwendung in Smoothies, Cocktails und Mocktails. Probieren Sie es aus!“

Rezept-Ideen



Cocktails

Rhararber Spritzer

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 120 ml Weißwein oder Sekt
- 60 ml Sodawasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein Weinglas geben. Gut umrühren. Als Garnitur dünne Rhabarberscheiben ins Glas geben.

Rhubarb & Ginger Collins

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 10 ml MONIN Sirup Ingwer
- 50 ml Gin
- 20 ml Zitronensaft
- 80 ml Sodawasser

Alle Zutaten – außer Sodawasser – im Shaker mit Eiswürfeln shaken. In einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Sodawasser on Top.

Rhabarber Daïquiri

- 40 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 50 ml weißer Rum
- 10 ml Maraschino-Likör
- 20 ml Limettensaft

Zubereitung wie Rhubarb & Ginger Collins. Garnitur: Rhabarberscheiben.

Rhabarber Gin & Sour

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 50 ml Gin
- 20 ml Zitronensaft
- 1 Eiweiß

Alle Zutaten mit Eiswürfel shaken.

Rhubarb & Hazelnut Old Fashioned

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 5 MONIN Sirup Haselnuss
- 50 ml Bourbon
- MONIN Sauce Dunkle Schokolade

Zutaten mit Eiswürfeln im Tumbler mischen. Mit Rhabarberstücken & einer Haselnuss servieren.

Mocktails (ohne Alkohol)

Rhabarber Lemonade

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 50 ml MONIN Lemonade Mix
- 150 ml Sodawasser

Alle Zutaten auf Eiswürfel in ein Glas geben, umrühren. Mit Zitronenachteln, Rhabarberstick und Strohalm servieren.

Rhubarb Jam Jar Mocktail

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 50 ml Cranberrysaft
- 10 ml Limettensaft
- 90 ml Gingerale

Zutaten – außer Gingerale – im Shaker kräftig schütteln & in ein mit Eiswürfeln gefülltes Limonadenglas geben. Mit Gingerale auffüllen. Garnitur: Limettenachtel & Minzweig.

Rhabarber & Vanille Frappé

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 1 Messlöffel MONIN Frappé Vanille
- 120 ml Milch
- 15 ml Vanillesoße

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Profistandmixer mixen bis der Drink sämig ist. Sahnehaube mit Keksbröseln daraufsetzen und mit MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber beträufeln.

Rhabarber Tea

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 200 ml heißes Wasser
- 1 Teebeutel nach Wahl

MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber in ein hitzefestes Glas geben. Heißes Wasser und Teebeutel zugeben, ca. 5-7 min. ziehen lassen. Teebeutel entfernen, gut umrühren & servieren.



Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

