



**MONIN®**

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Yuzu

Die aus Asien stammende Yuzu-Frucht kombiniert die frischen Aromen von Grapefruit, Zitrone und fein-säuerlichen Mandarinen.

In der asiatischen Küche und für Süßspeisen erfreut sich Yuzu großer Beliebtheit, und zunehmend auch bei internationalen Barprofis für innovative Cocktailkreationen. Im Gegensatz zu den frischen Yuzu-Früchten, die viele Kerne enthalten und wenig Saft liefern, ist MONIN FruchtPüree-mix Yuzu zeitsparend und einfach anzuwenden.

MONIN FruchtPüree-mix Yuzu überzeugt mit seinem sinnlichen und intensiven Zitrusaroma, allerdings weniger sauer und komplexer wie das einer Zitrone. Einfach erfrischend ... in Cocktails oder Heißgetränken.

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

**FARBE:** Gelbgold mit orangefarbenen Reflexen.  
**BESCHREIBUNG:** Duft nach frischer Zitrusfrucht, florale Noten, frische Aromen der Yuzu-Schale.  
**ANWENDUNG:** Limonaden, Eistees, Smoothies, Sobets & Toppings.

**FLASCHENGRÖSSEN:** 1 L  
**EAN FLASCHE:** 3052911236921

**FLASCHEN/KARTON:** 4  
**EAN KARTON:** 4008077743154

**MWST.:** 7 %  
**ART.NR.:** 74305





## Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„Die Yuzu-Frucht hat ein schönes Zitrus-Aroma mit feinen blumigen Noten und ist ein guter Ersatz von Zitrone und Limette. Es passt vor allem zu leckeren Cocktails, Sodas, Smoothies und Sorbets.

Mein persönlicher Favorit ist MONIN FruchtPüree-mix Yuzu in einem klassischen Margarita, mit seinem frischen Süß-/Sauer-Touch zu verwenden. Willkommen im neuen Zeitalter der Cocktails!!“



# Rezept-Ideen

## Cocktails

### Yuzu Gin & Tonic

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 40 ml Gin
- 120 ml Tonic Water

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken.  
Garnitur: Limettenachtel + Zitronenscheiben.

### Yuzu Daiquiri

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 60 ml weißer Rum
- 10 ml Orangensaft
- 20 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. Kräftig schütteln & in ein Cocktailglas abseihen.

### Yuzu Mojito

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 50 ml Light Rum
- 10 Minzblätter
- 4 Limettenachtel
- Sodawasser

Limettenachtel, Minzblätter + MONIN FruchtPüree-mix Yuzu im Longdrink-Glas muddeln, mit Crushed Ice auffüllen. Rum hinzufügen und Sodawasser on Top. Servieren.

### Yuzu-Holunderblüte-Bier

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 10 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 10 ml Limettensaft
- Bier

Zutaten außer Bier im Shaker kräftig schütteln. Zuletzt mit Bier auffüllen.

### Yuzu Margarita

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 50 ml Tequila
- 3 Limettenachtel

Zutaten mit Eiswürfeln shaken..

# MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

## Mocktails (ohne Alkohol)

### Yuzu Lemonade *Zubereitung in der Karaffe*

- 60 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 40 ml MONIN Konzentrat Lemonade Mix
- 240 ml Sodawasser

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Krug geben und umrühren. Mit Limetten- und Zitronenscheiben servieren.

### Yuzu Froyo

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 1 Messlöffel MONIN Frappé Yogurt
- 120 ml Milch

Zutaten im Profistandmixer mit 1 Glas Eiswürfeln oder Crushed Ice mixen bis der Drink sämig ist. Im Smoothieglas servieren.

### Yuzu Mocktail

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 60 ml Grapefruitsaft
- 60 ml Cranberrysaft
- 4 frische Himbeeren

Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In einen Tumbler mit Eiswürfeln abseihen. Mit frischen Himbeeren, Grapefruit-scheiben & Strohalm servieren.

### Yuzu-Zitronengras-Smoothie

- 45 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 10 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 90 ml Wasser

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Profistandmixer mixen.

### Yuzu Eistee

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
- 20 ml MONIN Sirup Pfirsich
- 180 ml Wasser

Zutaten auf Eiswürfel in einen Tumbler geben, umrühren. Deko: Yuzu- & Zitronenscheiben.

Weitere Rezeptideen:  
[www.moninbar.de](http://www.moninbar.de)

