



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Cocos

Die Kokosnuss ist die Frucht der hochgewachsenen Kokospalme, die überwiegend in tropischen Ländern wächst. Das nahrhafte Kokosfleisch und die Kokosmilch werden in Getränken oder zum Kochen verwendet, weil der süße und vielseitige Geschmack sehr gut zu süßen, bitteren und salzigen Aromen passt. MONIN FruchtPüree·mix Cocos hat eine perfekte Konsistenz und schmeckt nach frisch geriebener Kokosnuss. Probieren Sie dieses unvergleichliche Aroma!

Ideal für extra fruchtige Cocktails, alkoholfreie Drinks, Smoothies und Frozen Cocktails!



www.monin-sirup.de

FARBE: Wolkiges Weiß, typische Farbe des Kokosnussfleisches.
BESCHREIBUNG: Intensiver Geschmack nach süßer, cremiger Kokosnuss mit frisch geraffelten Kokos-Stückchen.
ANWENDUNG: Cocktails & Mocktails, Smoothies, Sodas, Eistees & kulinarische Drinks.

FLASCHENGRÖSSEN: 1 L
EAN FLASCHE: 3052910033095

FLASCHEN/KARTON: 4
EAN KARTON: 3052910433093

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74308



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„MONIN FruchtPüree-mix Cocos erinnert mich immer an sonnige Sandstrände mit kristallblauem Wasser. Es hat einen intensiv cremigen Geschmack und dank seiner Kokosraspeln haben Sie das Gefühl, das frische Kokosnussfleisch zu essen. Der Klassiker mit MONIN FruchtPüree-mix Cocos ist der Piña Colada. Mixen Sie Cocos auch mit anderen MONIN FruchtPüree-mix Sorten wie Passionsfrucht, Erdbeere oder Banane und Sie werden köstliche exotische Colada-Variationen zaubern.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Piña Colada

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 30 ml Rum
- 150 ml Ananassaft
- 10 ml frischer Limettensaft

Alle Zutaten im Shaker kräftig shaken. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Fancyglas abseihen und mit einem Ananasstück garnieren.

Balinese Lace

- 10 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 15 ml MONIN Sirup Gurke
- 45 ml Rum
- 60 ml Ananassaft

Zubereitung wie Piña-Colada. In ein hohes Longdrinkglas abseihen.

Frozen Fruity Colada

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 30 ml Rum
- 60 ml Apfelsaft
- 30 ml Orangensaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und im Longdrink-Glas servieren.

Moonlight on Copacabana Beach

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 10 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- MONIN Sauce Weiße Schokolade
- 25 ml Light Rum
- 60 ml Milch
- 20 ml frische Sahne
- Kokosnusspulver

MONIN Sauce + Pulver im Glas besprenkeln. Restliche Zutaten im Shaker shaken, hinzufügen.

Pear and Coconut Cooler

- 45 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 60 ml Birnen-Wodka
- 60 ml Apfelsaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Tumbler mischen.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

Coconut Iced Latté

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 120 ml Milch
- 1 kalter Espresso

MONIN FruchtPüree-mix + Kokosnusspulver im hohen Glas besprenkeln. Zuerst Eiswürfel, dann Milch zugeben. Zuletzt Espresso darauf geben, sodass Schichten entstehen.

Toasted Latte

- 10 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 10 ml MONIN Sirup Geröstete Haselnuss
- 1 Espresso
- 150 ml Milch

Zuerst MONIN FruchtPüree-mix + Espresso in ein Latteglas geben. MONIN Sirup + Milch erhitzen / aufschäumen. Garnitur: Kokosraspel.

Coconut Paradise

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 15 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 120 ml Milch
- Sahne

Alle Zutaten außer Sahne im Profistandmixer mit Eiswürfeln mixen bis der Drink sämig ist. Sahne mit ein paar Spritzern MONIN Sirup aromatisieren. Garnitur: Sahnehaube mit Cookies & Kokosraspeln.

Souvenir from Bora Bora

- 45 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 20 ml MONIN Sirup Erdbeere
- 1 Scheibe Ananas
- 1/2 Limettenachtel

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist. In ein Fancyglas abseihen und servieren.

Weitere Rezeptideen:
www.moninbar.de

