



Le Fruit de **MONIN®**

Litschi

Die Litschi hat sich weltweit aus einer traditionellen Frucht aus China zu einer beliebten Trend-Frucht gewandelt. Unter der rauen rosa-roten Schale findet man weißes, leicht transparentes Fruchtfleisch, mit der Textur einer Traube und süßem, blumigem Duft.

Geben Sie Ihren Drinks mit MONIN FruchtPüree-mix Litschi eine orientalische, erfrischende Note und ein zartes, florales, süßes Aroma! Ideal auch für Smoothies oder köstliche Dessert-Variationen.

www.monin-sirup.de

FARBE: Helles Orange mit rosa Reflexen
BESCHREIBUNG: Florale, süße, exotische Fruchtaromen mit einem Hauch von Rose. Langanhaltender Litschi-Geschmack.
ANWENDUNG: Martinis, Smoothies, Limonaden, Tees und Frappés

FLASCHENGRÖSSEN: 1 L
EAN FLASCHE: 3052911208874

FLASCHEN/KARTON: 4
EAN KARTON: 43052911214705

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74309





Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„MONIN FruchtPüree·mix Litschi ist ideal für alle fruchtigen Cocktails und alkoholfreien Drinks sowie für Limonaden und Eistees und lässt sich gut Kräutern, Gewürzen und Bitters kombinieren.“

Ein moderner klassischer Cocktail für jeden Tag, der mit MONIN FruchtPüree·mix Litschi zum besonderen Geschmackserlebnis wird, ist der „Litschi Martini“



Rezept-Ideen

Cocktails

Cosmopo-Lychee

- 15 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 45 ml Wodka
- 20 ml MONIN Likör Triple Sec
- 20 ml Preiselbeersaft
- 4 Kumquatchtel

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Servieren.

Lychee Caïpirinha

- 30 ml MONIN Litschi
- 50 ml Cachaça
- 3 Limettenachtel

Früchte in ein Glas geben und mit MONIN FruchtPüree·mix andrücken. Glas mit Crushed Ice füllen und Cachaça zugeben. Umrühren.

Lychee Rum Collins

- 20 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 40 ml Brauner Rum
- 100 ml Limettensaft
- 3-5 Estragonblätter

Estragonblätter mit MONIN FruchtPüree·mix andrücken. Übrige Zutaten zugeben und mit Crushed Ice auffüllen. Ein Schuss Soda daraufgießen, mit einem Barlöffel mischen.

Lychee Passion Fruit Spritzer

- 15 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 20 ml MONIN FruchtPüree·mix Passionsfrucht
- 120 ml Roséwein
- 100 ml Sodawasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein großes Weinglas geben, umrühren.

Pink Lychee Fizz

- 15 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 10 ml MONIN Sirup Kirsche
- 45 ml Gin
- 40 ml Grapefruitsaft
- Gingerale

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Glas geben. Gingerale on Top.

Le Fruit de MONIN®

Mocktails

Lychee Virgin Mojito

- 30 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 100 ml Zitronen- oder Limetten Soda
- 10 Minzblätter
- 4 Limettenachtel

Minze + Limette mit MONIN FruchtPüree·mix im Tumbler andrücken. Glas mit Crushed Ice füllen, restliche Zutaten zugeben, umrühren.

Lychee Citrus Smoothie

- 30 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 1 Messlöffel MONIN Frappé Non Dairy
- 120 ml Wasser
- 20 Orangensaft
- 1 Zitronenscheibe

Mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen.

Lychee Hot Tea

- 20 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 180 ml Roter Beeren Tee
- 40 ml Preiselbeersaft

Heißes Wasser in eine Teetasse gießen. Teebeutel oder Teeblätter hinzugeben und für ein paar Minuten ziehen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen, umrühren und servieren.

Virgin Lychee Tampico

- 30 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 20 ml MONIN Bitter
- 100 ml Wasser
- 30 ml Zitronensaft

Zutaten mit Wasser und 1 Glas Eiswürfeln shaken und in ein Glass geben. Servieren.

Lychee Coco Sparkler

- 20 ml MONIN FruchtPüree·mix Litschi
- 10 ml MONIN Sirup Cocos
- 10 ml Limettensaft
- Wasser

Zutaten in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas geben. Gut umrühren und servieren.

Weitere Rezeptideen:
www.moninbar.de

