



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Grüner Apfel

Grüne Äpfel sind knackig, saftig und herb-süß. Die wohl bekannteste Sorte ist der Granny Smith, dessen Ursprung in Australien vermutet wird.

MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel gibt den erfrischend-saftigen Geschmack authentisch wider. Probieren Sie die Vielseitigkeit dieses Aromas und verfeinern Sie Ihre Cocktails und alkoholfreien Getränke!

Ideal für extra fruchtige Drinks, Smoothies und Frozen Cocktails!



www.monin-sirup.de

FARBE: Leuchtendes Grün.
BESCHREIBUNG: Intensives Aroma des „Granny Smith“ Apfels. Langanhaltendes frische Gefühl.
ANWENDUNG: Smoothies, Cocktails & Mocktails, Limonaden, Sodas, Eistees, Milkshakes & Toppings.

FLASCHENGRÖSSEN: 1 L
EAN FLASCHE: 3052911144790

FLASCHEN/KARTON: 4
EAN KARTON: 4008077743158

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74318



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel verleiht Ihren Cocktails einen fruchtig-süßen und zugleich feinerherben Geschmack. Es bringt sommerliche Frische und duftet einfach herrlich – ob im einfachen Smoothie oder im klassischen Apfel-Martini. Mein persönlicher Erfrischungsfavorit: MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel mit kaltem Tee und MONIN Teekonzentrat Zitrone, als Garnitur verwenden Sie Zitronen- und Apfelscheiben. Sehr lecker!“



Rezept-Ideen

Cocktails

Green Martini

- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 10 ml MONIN Sirup Gurke
- 50 ml Wodka
- 15 ml frischer Zitronensaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken & in ein Tumblerglas geben, umrühren. Mit Gurkenscheiben garnieren.

Green Apple Wine

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 15 ml MONIN Sirup Holunderblüte
- 120 ml Weißwein
- 1 Limettenachtel

Zutaten außer Limette in ein Weinglas mit Eiswürfeln geben. Limettenachtel mit der Hand auspressen und darüber geben.

Green Apple Frozen Daiquiri

- 45 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 40 ml Rum
- 20 ml frischer Limettensaft

Zutaten im Profistandmixer mit Eiswürfeln mixen bis der Drink sämig ist. In ein gekühltes Martini-Glas abseihen.

Green Tangerine

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 40 ml Vermouth Rosé
- 60 ml Cranberrysaft
- 10 ml Limettensaft

Zutaten im Tumbler mit Crushed Ice mischen. Gut umrühren.

Green Apple Vanilla Tea

- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 5 ml MONIN Sirup Vanille
- 30 ml brauner Rum
- schwarzer Tee

Alle Zutaten erhitzen & im Latteglas servieren.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

Green Apple Soda

- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 10 ml MONIN Konzentrat Rantcho Zitrone
- 120 ml Sodawasser

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben.

Green Apple Mocktail

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 10 ml MONIN Sirup Spicy Mango
- 80 ml Orangensaft
- 30 ml Ananassaft
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken & in ein mit Eiswürfeln gefülltes Fancy-Glas geben.

Green Apple Smoothie

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

Alle Zutaten im Elektromixer mit Eiswürfeln mixen bis der Drink sämig ist. Im Smoothieglas servieren.

Green Apple Shake

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 10 ml MONIN Sirup Spekulatius
- 150 ml Milch

Zubereitung wie Green Apple Smoothie.

Green Apple White Tea

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 250 ml heißer weißer Tee
- 2 Ingwerscheiben
- 1 Zimtstange

Zutaten in eine vorgewärmte Tasse geben und gut ziehen lassen. Gut umrühren und servieren.

Weitere Rezeptideen:
www.moninbar.de

