



Pflanzen-Milch

Vegan, laktosefrei, lecker!

☘ «**Sojadrinks**» sind wegen des Eiweiß- und Fettgehalts und der Textur als nächstgelegener Kuhmilchersatz bekannt. Die subtile Süße macht sie zur idealen Zutat für cremige Drinks.

☘ «**Mandeldrinks**» sind Allrounder: Nussig im Geschmack, cremig in der Textur mit vielen Vitaminen, Magnesium, Eisen und Eiweiß. Besonders gut lassen sie sich auch mit MONIN Nuss-Sirupen kombinieren.

☘ «**Hafdrinks**» (Oatmilk) haben wenig gesättigte Fettsäuren, dafür aber viel Eiweiß und Vitamin B. Sie sind die perfekte Alternative bei Nussallergien!

☘ «**Reisdrinks**» schmecken leicht süßlich und sind die am wenigsten allergene Milch-Alternative. Sie haben viel Vitamin B, Kalzium und Kohlenhydrate, sind gut für Haut + Knochen und sollen den Energie- und Verdauungsstoffwechsel fördern.



Vegane Coffee-Drinks

Vegane Ernährung, Laktose-Intoleranz, Lust auf Abwechslung – es gibt viele Gründe, zur Pflanzenmilch zu greifen. Diese Milch-Alternativen lassen sich auch perfekt mit MONIN Sirup kombinieren.



Iced Salted Caramel Latte

30 ml MONIN Sirup Salted Caramel
 150 ml Bio-Haferdrink
 1 Espresso
 Geröstete Haferflocken

MONIN Sirup auf Eiswürfel in ein Glas geben, Bio-Haferdrink zufügen und den Espresso langsam ins Glas geben.
 Garnitur: Geröstete Haferflocken.



Caramel Cappuccino

30 ml MONIN Sirup Caramel
 120 ml Sojadrink, aufgeschäumt
 1 Espresso (helle Röstung)
 Brauner Mauritius-Rohrzucker

Sojadrink aufschäumen, Sirup und Espresso zugeben. Mit Zucker bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



Pumpkin Spice Raph Coffee

20 ml MONIN Sirup Pumpkin Spice
 100 ml Sojadrink
 50 ml Soja-Crème Cuisine
 1 Espresso

Sojadrink aufschäumen, Soja-Crème und Sirup zugeben und Espresso langsam ins Glas geben. Mit Kürbis-Chips und einer Prise Ceylon-Zimt garnieren.



Macadamia Steamer

15 ml MONIN Sirup Macadamia
15 ml MONIN Sirup Weiße Schokolade
 160 ml Reisdrink
 1 Prise Fleur de Sel

Reisdrink und Sirupe in einem hitzefesten Glas erhitzen/aufschäumen, Fleur de Sel zugeben und verrühren. Garnitur: Gefriergetrocknete Himbeeren.



Vegan Rooibos Latte

30 ml MONIN Teekonzentrat Rooibos
10 ml MONIN Sirup Vanille
 180 ml Mandeldrink

Mandeldrink aufschäumen, Sirup und Rooibos Konzentrat zugeben, umrühren. Mit Mandelblättchen dekorieren und ggf. etwas Süßholzwurzel darüber reiben.



Almond Cappuccino

20 ml MONIN Sirup Mandel
 120 ml Mandeldrink
 1 Espresso

Sirup und Espresso in eine Tasse geben. Mandeldrink aufschäumen, in die Tasse geben und servieren.

Geschenktipp!

EXTRA TIPP: MINIBOX 6 x 50 ML

74066 MONIN Minibox Coffee 6 x 50 ml

Perfekt zum Probieren oder Verschenken!
 6 verschiedene Sirupsorten + Rezeptheft:
 Caramel, Macadamia, Cookie, Vanille, Weiße Schokolade, Geröstete Haselnuss.

