

Le Sirop de **MONIN**[®]

Agave



Es gibt viele Arten von Agaven, aus denen Spirituosen hergestellt werden, am häufigsten verwendet werden Mezcal und Tequila. Mezcal wird aus den Sorten Vivipira, Asperrima, Weberi, Pototarum und Salmania hergestellt. Tequila aus Tequilina oder blauer Agave, so wie unser Monin Sirup Agave.

MONIN Sirup Agave aus Mexiko mit seinen Kräuternoten ist die ideale Kombination, um eine Vielzahl von heißen oder kalten Anwendungen zu verfeinern und diesen einen zarten Hauch von Süße zu verleihen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack
Agavensirup aus Mexiko
Frei von Konservierungsstoffen
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 36 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Margarita, Sour, Collins, Iced Tea, Frappé...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Agavensirup, Wasser

Artikelnummer	74222
Flaschen EAN	3052911182587
Karton EAN	4008077743338
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

<input checked="" type="checkbox"/> OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL	<input checked="" type="checkbox"/> ALLERGENFREI
<input checked="" type="checkbox"/> VEGAN	<input checked="" type="checkbox"/> LAKTOSEFREI
<input checked="" type="checkbox"/> GVO FREI	

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„MONIN Sirup Agave, ist ein raffiniertes High-End-Produkt, sein delikater Geschmack mit einem Hauch von Honig und Kräuteraromen verleiht Klassikern noch mehr Geschmack und Authentizität. Ideal für Spirituosen mit holzigen Noten wie Bernstein Rum oder Bourbon. Dank seiner mexikanischen Herkunft ist er auch eine großartige Ergänzung zu Tequila und Mezcal. Ideal um Klassiker wie Daiquiri, Mint Julep oder verschiedene Sours zu kreieren.“



TOMMY'S MARGARITA

- 15 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 60 ml Reposado Tequila
- 30 ml frischer Limettensaft

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Shaken und doppelt in ein kaltes Margarita Glas abseihen. Mit Limettenscheibe garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Agave Collins

- 15 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 45 ml Gin
- 10 ml frischer Limettensaft
- 100 ml Sodawasser

Die ersten drei Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Collins Glas geben und mit Sodawasser toppen. Umrühren und mit Limettenscheibe garnieren.



Mezcal Agave Sour

- 20 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 40 ml Mezcal
- 30 ml Eiweiß
- 15 ml Limettensaft
- 1 Dash Orange Bitters

Alle Zutaten ohne Eis shaken. Anschließend mit Eiswürfeln shaken und doppelt in ein kaltes Coupette Glas abseihen.



Agave Pineapple Iced Tea

- 20 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 150 ml kaltem schwarzer Tee
- 3 Kumquats
- 1/2 Stück frische Ananas

Kumquats, frische Ananas und Monin Sirup in ein Shaker Glas geben und muddeln. Tee und Eiswürfel hinzugeben und shaken. Doppelt in ein Tumbler Glas abseihen.



Avocatini

- 20 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 30 ml MONIN Konzentrat Rantcho Zitrone
- 60 ml Mineralwasser
- 1/2 reife Avocado
- 4 Blätter Koriander
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Zutaten mit Eiswürfel shaken. In ein gekühltes Glas abseihen und mit gemahlenem Pfeffer und Koriander garnieren.



Agave and Fresh Ginger Lemonade

- 30 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 180 ml Sodawasser
- 20 ml Frischer Limettensaft
- 3 Stücke Ingwer

Ingwer und Monin Sirup muddeln. Limettensaft hinzugeben, das Glas mit Eiswürfeln auffüllen und mit Soda toppen. Umrühren und mit Limette garnieren.



Agave Granny Fizzy

- 15 ml MONIN Sirup Agave Mexico
- 20 ml Le Fruit de MONIN Grüner Apfel
- 10 ml Frischer Limettensaft
- 120 ml Ginger Ale

Monin und Limettensaft in ein mit Eiswürfel gefülltes Hurricane Glas geben. Ginger Ale on top und gut umrühren. Mit Limettenscheiben und Apfel garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

Vinco Import GmbH
D-54290 Trier
T +49 651 7196 0
monin@vinco-import.de

MONIN®
monin-sirup.de

