

Le Sirop de MONIN®

Amaretto



Amaretto heißt aus dem italienischen übersetzt „ein wenig bitter“. Den unverwechselbaren Geschmack verdankt er der Bittermandel. Er wird aus Aprikosenkernen hergestellt und mit Gewürzen wie z. B. Vanille verfeinert. MONIN Sirup Amaretto ist eine großartige Alternative zur verblüffend ähnlich schmeckenden Originalspirituose. Genießen Sie Kaffee, Cocktails, Mocktails und Desserts mit einem außergewöhnlichen Bittermandelgeschmack – ganz ohne Alkohol!

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Aprikosensaft : 11%
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Frei von Konservierungsstoffen
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 18 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Cappuccino, Frappé,
Mint Julep, Long Drink, Sour...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, konzentrierter Aprikosensaft, natürliches Aroma. Aprikosensaft: 11%

Artikelnummer	74153
Flaschen EAN	4008077741532
Karton EAN	4008077742638
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

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

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„MONIN Sirup Amaretto verleiht all Ihren Getränken, ob heiß oder kalt, eine zarte, fruchtige Aprikosennote. Er passt wunderbar zu roten Früchten und schmeckt hervorragend in Kaffeegetränken auf Milchbasis. Sein exquisiter Geschmack ist ein Genuss in Cocktails nach dem Abendessen, um eine ausgezeichnete Mahlzeit abzurunden. Ich mag ihn in einem Clover Club, einem klassischen Cocktail auf Himbeerbasis für ein intensiv süßes Gefühl. Wenn Sie eine Naschkatze sind, probieren Sie ein Affogato: einen Schuss Espresso mit Amaretto-Sirup und einer Kugel Vanilleeis.“

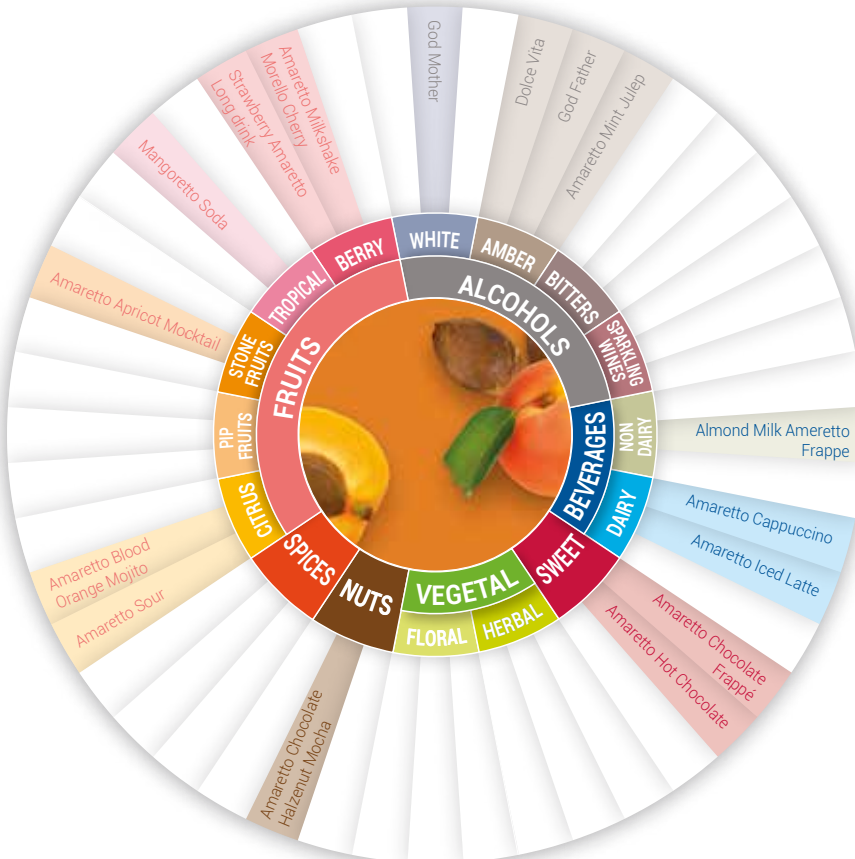
AMARETTO CAPPUCCINO



- 10 ml MONIN Sirup Amaretto
- 30 ml Espresso
- 120 ml Milch

Espresso in eine große Tasse geben. MONIN Sirup und Milch zusammen erhitzen / aufschäumen und auf den Kaffee geben. Mit Kekskrümmeln und L'Artiste de MONIN garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Strawberry Amaretto Long drink

- 10 ml MONIN Sirup Amaretto
- 15 ml Le Fruit de MONIN Erdbeere
- 40 ml Limoncello
- 80 ml Ananassaft
- 20 ml Frischer Limettensaft

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Shaken und in ein Highball Glas mit Eiswürfeln gefüllt, abseihen.



Dolce Vita

- 7.5 ml MONIN Sirup Amaretto
- 30 ml Gereifter Grappa
- 22,5 ml Cocchi Americano Bianco
- 15 ml Limoncello

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Rührglas geben und umrühren. In ein gekühltes Nick & Nora Glas abseihen.



Amaretto Chocolate Frappé

- 20 ml MONIN Sirup Amaretto
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Schokolade
- 120 ml Milch

Zutaten in einen Standmixer geben und ein Glas Eiswürfel (360ml) on top geben. Cremig mixen und in ein Milchshake Glas füllen. Mit Sahne, Mandelsplitter und Kirschen garnieren.



Mangoretto Soda

- 15 ml MONIN Sirup Amaretto
- 15 ml MONIN Rantcho Limette
- 60 ml Mangosaft
- 100 ml Sodawasser

Zutaten ausgenommen Wasser in einen Shaker mit Eiswürfel geben und shaken. In ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen, mit Sodawasser toppen und langsam umrühren.



Amaretto Iced Latte

- 30 ml MONIN Sirup Amaretto
- 150 ml Milch
- 30 ml Espresso

Monin + Milch in ein hohes Glas gefüllt mit Eiswürfeln geben. Gut umrühren und Espresso on top, sodass Schichten entstehen.



Amaretto Sour

- 15 ml MONIN Sirup Amaretto
- 45 ml Whiskey
- 30 ml Frischer Limettensaft
- 1 Eiweiß

Zutaten in einen Shaker geben, zuerst ohne Eiswürfel shaken, damit das Eiweiß emulgiert. Eiswürfel hinzugeben und kurz shaken. In ein Old Fashioned Glas mit Eiswürfeln gefüllt, abseihen.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

