

Le Sirop de **MONIN®**

Black Forest



Die Schwarzwälder Kirschtorte hat ihren Namen vom „Schwarzwälder Kirschwasser“, das aus Sauerkirschen destilliert wird. Der markante Geschmack der Spirituose gibt dem Kuchen sein typisches Aroma. MONIN Sirup Black Forest bietet den Geschmack der Kirschtorte – Kirschwasser, Schattenmorellen, Sahne und Schokolade, in flüssiger Form und ist ideal zum Verfeinern von Kaffee-Spezialitäten, Iced und Frozen Latte, Smoothies oder auch After-Dinner-Cocktails.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Kirschsafft: 10 %
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Frei von Konservierungsstoffen
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 36 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Hot Chocolate, Latte, Frappé, Virgin Cooler...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, konzentrierter Kirschsafft, natürlicher Kakaogeschmack mit anderen natürlichen Aromen, konzentrierter Zitronensaft, Farbstoff: einfacher Zuckerkulör, natürliches Aroma. **Kirschsafft: 10%.**

Artikelnummer	74252
Flaschen EAN	3052911101281
Karton EAN	4008077748524
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

"Entdecken Sie die hervorragende Geschmackskombination zwischen der Intensität dunkler Schokolade und der Fruchtigkeit von Kirschen. Der für ursprünglich heiße Getränke bestimmte MONIN Sirup Black Forest, passt sehr gut zu Milchshakes und verleiht klassischen Cocktails, wie einem Espresso Martini oder einem Old Fashioned eine köstliche Note. Für eine einfache kulinarische Kreation, fügen Sie MONIN Black Forest Schlagsahne hinzu, indem Sie ihn mit Sahne im Siphon mischen. Ihre Schlagsahne bleibt weiß, aber der Geschmack wird Ihre Gäste überraschen!"



VEGAN BLACK FOREST HOT CHOCOLATE

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 180 ml Kokosnussmilch
- 2 Löffel Non Dairy Kakao Pulver

Monin Sirup in ein Glas geben. Kokosnussmilch mit Kakao Pulver erhitzen und aufschäumen, ins Glas geben und umrühren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Black Forest Latte

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 150 ml Heiße Milch
- 1 Espresso

Monin Sirup in ein Latte Glas geben. Milch aufschäumen und ins Glas geben, Espresso on top, mit Sahne und Kakao Pulver garnieren.



Virgin Black Forest Cooler

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 160 ml Cranberrysaft
- 10 ml Frischer Limettensaft
- 8 Minzeblätter

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Minze garnieren.



Black Forest Espresso Martini

- 10 ml MONIN Sirup Black Forest
- 45 ml Wodka
- 20 ml Kaffeelikör
- 1 Espresso

Zutaten mit Eiswürfeln in Shaker geben, shaken und doppelt in ein vorgekühltes Coupette Glas abseihen.



Black Forest Ginger Cooler

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 40 ml Bourbon
- 80 ml Ginger Ale
- 50 ml Cranberrysaft
- 10 ml Frischer Limettensaft
- 2 Stücke Ingwer

Alle Zutaten außer Ginger Ale in einen Shaker mit Eiswürfeln geben. Shaken und doppelt in einen Tumbler mit Eiswürfeln abseihen. Ginger Ale on top.



Black Forest Cognac Old Fashioned

- 10 ml MONIN Black Forest syrup
- 45 ml Cognac
- 2 Dashes Cherry Bitter

Zutaten in ein Rührglas mit Eiswürfeln geben und umrühren. Eisball in einen Tumbler geben und den Drink darüber abseihen, mit Kirsche garnieren.



Black Forest Milkshake

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Vanille
- 120 ml Milch
- Geriebene dunkle Schokolade

Monin und Milch in einen Standmixer geben, ein Glas Eiswürfel on top und cremig mixen. Dunkle Schokolade hinzugeben und nochmal 5 Sekunden mixen. In ein Glas gießen und mit Sahne, Kirsche und Schokolade garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

