

Le Sirop de **MONIN**[®]

Pumpkin Spice



Kürbisse stehen für den Herbst, aber als Sirup ist er inzwischen das ganze Jahr über beliebt zum Verfeinern von Kaffee, Latte Macchiato Milch oder heißer Schokolade. MONIN Sirup Pumpkin Spice verbindet authentischen Kürbisgeschmack mit kräftigen Zimt und Nelkenaromen. Überzeugen Sie sich von der Vielseitigkeit des leckeren Sirups und mixen damit Sie kreative Cocktails oder alkoholfreie Drinks.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Kürbissaft: 10%

Hoch konzentriert: Verdünnung 1+8

Authentischer Geschmack, natürliche Aromen

Reiner Rübenzucker aus Frankreich

Nach Anbruch 3 Monate haltbar

MHD 24 Monate

Vielseitig verwendbar für: Lattes, Cappuccinos, Schokolade, Milkshakes, Cocktails, Mocktails...

FLASCHENGRÖSSEN

70 cl

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Kürbisaromen, Zitronensaftkonzentrat, Farbstoff: Zuckerkulör, natürliches Zimtaroma mit anderen natürlichen Aromen, natürliches Nelkenaroma, natürliche Aromen, Konservierungsstoff: Kalimsorbat. **Kürbissaft: 10 %**

Artikelnummer	74203
Flaschen EAN	3052911222504
Karton EAN	4008077742034
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

NATÜRLICHE AROMEN

NATÜRLICHE FARBSTOFFE

OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL

VEGAN

GVO FREI

ALLERGENFREI

LAKTOSEFREI

vinco-import.de

BEN KLÄGER

MONIN Beverage Innovation Director

"MONIN Pumpkin Spice Sirup ist DIE Sirupsorte, die für Halloween-Drinks steht. Durch die Gewürznoten von Ingwer, Zimt und Nelken bietet er aber auch mir viele Möglichkeiten, um spannende Drinks zu mixen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer winterlichen "Pumpkin Spice Homemade Lemonade". Ich kombiniere den Sirup gerne noch mit einem Hauch "Spiced Sugar".

PUMPKIN SPICE LATTE

- 20 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 150 ml Milch
 - 1 Espresso
- Sirup in ein hitzefestes Glas geben, aufgeschäumte Milch zugeben, Espresso on Top. Garnitur: Zimtstange. Mit einem langstieligen Löffel zum Umrühren servieren.



AROMENRAD



APPLICATIONS



Pumpkin Spice Highball

- 20 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 45 ml Bourbon Whiskey
 - 10 ml Zitronensaft
 - 100 ml Ginger Ale
- Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Highballglas geben, umrühren.
Garnitur: Orangenzeste



Pumpkin Spice Peach Iced Tea

- 10 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 20 ml MONIN Pfirsich Tee Sirup
 - 180 ml Wasser
- Zutaten mit vielen Eiswürfeln in ein Tumblerglas geben, umrühren. Garnitur: Getrocknete Zitronenscheibe, Zimtstange.



Pumpkin Spice Old Fashioned

- 20 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 45 ml Cognac
 - 2 dashes Orange Bitter
- Zutaten mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben und gut umrühren. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Old Fashioned Glas abseihen. Garnitur: Orangenzeste, Zimtstange.



Pumpkin Spice Pisco Sour

- 20 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 45 ml Pisco
 - 25 ml Zitronensaft
 - 30 ml Eiweiß
 - 2 dashes Aromatic Bitter
- Zutaten (ohne Bitter) mit Eiswürfeln shaken und doppelt in ein vorgekühltes Coupette Glas abseihen. Aromatic Bitter auf den Schaum tröpfeln. **Tipp:** Für einen noch perfekteren Schaum zuerst trocken shaken, dann mit Eiswürfeln.



Pumpkin Spice Hot Chocolate

- 20 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 1 Messlöffel Monin Le Frappé Chocolate
 - 180 ml Milch
- Sirup in ein Latteglas geben, Milch mit Frappépulver aufschäumen, in das Latteglas geben, umrühren. Garnitur: Schlagsahne, Zimtpulver. **Tipp:** Statt Milch+Monin Frappé können Sie auch heiße Schokolade verwenden.



Pumpkin Spice Milkshake

- 30 ml MONIN Pumpkin Spice Sirup
 - 1 Messlöffel Monin Le Frappé Vanilla
 - 120 ml Milch
- Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Blender mixen bis der Drink cremig ist. Im Milkshakeglas (ca. 360 ml) servieren. Garnitur: Schlagsahne, Zimtpulver.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

