Firmengruppe BERNARD-MASSARD / LANGENBACH
D-54290 Trier • Tel. 0651 / 7196-0 • monin@monin-sirup.de

Bernard-Massard

MONIN®
LE SIROP

Weiße Schokolade

Im Gegensatz zur dunklen Schokolade wird der Geschmack von weißer Schokolade aus der Kakaobutter und nicht von der Kakaobohne gewonnen.

Der süße und feine Geschmack von weißer Schokolade ergänzt Ihr Getränk perfekt und verstärkt andere Aromen. MONIN Sirup Weiße Schokolade ist ideal zur Herstellung von Mokkas, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso: heiß oder gekühlt. Erleben Sie selbst den puren Genuss mit MONIN Sirup Weiße Schokolade!

www.monin-sirup.de

FARBE:	Klares Gold
BESCHREIBUNG:	Buttrige Vanille, cremiger Kakaogeschmack
ANWENDUNG:	Kaffee, Milch, Cocktails, Schokolade, Dessertdrinks, Smoothies

FLASCHENGRÖSSEN:	0,7 L / 0,25 L	FLASCHEN/KARTON:	6	MWST.:	7 %
EAN FLASCHE 0,7 L:	4008077741617	EAN KARTON 0,7 L:	4008077742713	ART.NR. 0,7 L:	74161
EAN FLASCHE 0,25 L:	4008077744618	EAN KARTON 0,25 L:	4008077746612	ART.NR. 0,25 L:	74461

Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Lassen Sie mit MONIN Sirup Weiße Schokolade Ihrer Kreativität freien Lauf, ob als Dessert oder Cocktail, im Kaffee oder als Latte, der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt."

Rezept-Ideen

MONIN
LE SIROP

Cocktails

Le Rendez-vous

10 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
20 ml	MONIN Crème de Fraise
10 ml	MONIN Bitter Apéritif
	BERNARD-MASSARD Sekt trocken

Zutaten ohne Sekt mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Sektglas füllen. Mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

Cocinelle

10 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
5 ml	MONIN Sirup Brombeere
120 ml	Sekt Brut

Umrühren.

White Mint White Cocoa After Dinner

20 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
10 ml	MONIN Crème de Menthe Blanche
50 ml	Wodka
	Sahne

Alle Zutaten außer Sahne mit Eiswürfeln shaken, in einem Cocktailglas servieren und mit Sahne garnieren.

Spring Blossom

10 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
5 ml	MONIN Sirup Vanille
35 ml	Gin
40 ml	Cranberrysaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

Mocktails (ohne Alkohol)

Green Tea Chocolate

15 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
20 ml	MONIN Sirup Matcha Grüner Tee
210 ml	Milch

Mit Eiswürfeln shaken.

White Choco-Curaçao

30 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
20 ml	MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
1	Espresso
120 ml	Milch

Sirup und Milch zusammen erhitzen und aufschäumen, Espresso zugeben.

White Choco-Macadamia

30 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
30 ml	MONIN Sirup Macadamia Nuss
120 ml	Milch

Zutaten mit Crushed-Eis im Elektromixer mixen.

White Choco-Banana

10 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
10 ml	MONIN Sirup Pistazie
80 ml	Bananensaft
40 ml	Sodawasser

Zutaten ohne Sodawasser mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Longdrinkglas abseihen. Sodawasser dazu geben und umrühren.

Golden Coffee

15 ml	MONIN Sirup Weiße Schokolade
15 ml	MONIN Sirup Haselnuss
1	Espresso
150 ml	Milch

Sirup und Milch zusammen erhitzen und aufschäumen, Espresso zugeben.