Le Sirop de MONIN®

Cocos

Die Kokosnuss ist eine tropische Palmenfrucht, deren Fruchtfleisch und Milch für viele Speisen und Getränke verwendet wird. Aroma und Geschmack der Kokosnuss harmonieren hervorragend mit süßen, bitteren und salzigen Aromen. MONIN Sirup Cocos rundet Cocktails ab und verleiht diesen eine cremige Note und einen Hauch von Exotik. Zudem wird er Ihrem Negroni, Tequila, Old Fashioned oder Iced Tea eine originelle Note verleihen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Frei von Konservierungsstoffen
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 24 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Tequila, Piña Colada, Negroni, Punch, Latte, Frappé, Smoothie...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Kokosaroma mit anderen natürlichen Aromen, Emulgator: Akaziengummi.

Artikelnummer	74108
Flaschen EAN	4008077741082
Karton EAN	4008077742188
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

- ☑ NATÜRLICHE AROMEN
- ☑ NATÜRLICHE FARBSTOFFE
- ☑ OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL
- ☑ VEGAN
- ☑ GVO FREI
- ☑ ALLERGENFREI
- ☑ LAKTOSEFREI

vinco-import.de

PROFI TIPP
von den MONIN Markenbotschaftern

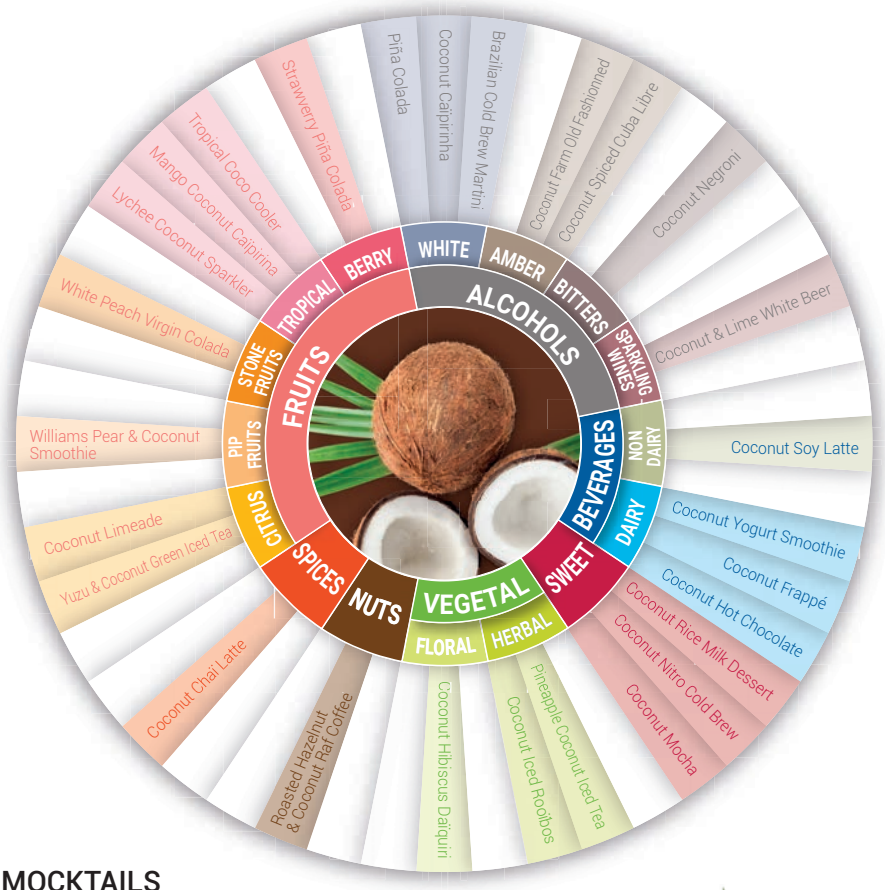
"MONIN Sirup Cocos passt perfekt zu anderen exotischen Aromen wie Mango und Ananas, was ihn zu einem idealen Begleiter für all Ihre tropischen Punsch- oder Tiki-Cocktails macht. Der runde Geschmack von Cocos passt ebenfalls sehr gut zu heißen oder kalten Schokoladengetränken. Wenn Sie etwas abenteuerlustig sind, empfehlen wir Ihnen, einen schwarzen Kokosmilchshake mit Vanilleeis und einem Hauch Holzkohlepulver zu probieren: Wow-Faktor und Genuss garantiert! "

PIÑA COLADA

- **30 ml MONIN Sirup Cocos**
- 40 ml Weißer Rum
- 100 ml Ananassaft
- 20 ml Milch

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein Hurricane Glas abseihen. Mit Ananas garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS

Lychee Coconut Sparkler

- **10 ml MONIN Sirup Cocos**
- **20 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 240 ml Tonic Water
- 10 ml Limettensaft

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, umrühren und mit gedörrter Zitronenscheibe garnieren.

Coconut Negroni

- **10 ml MONIN Sirup Cocos**
- 30 ml Gin
- 30 ml Roter Wermut
- 30 ml Italian Bitter

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Old Fashioned Glas geben, umrühren und mit einer Orangenzeste garnieren.

Coconut Yogurt Smoothie

- **30 ml MONIN Sirup Cocos**
- **1 Löffel Le Frappe de MONIN Joghurt**
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Standmixer geben, in ein Glas umfüllen und mit Ananas garnieren.

Coconut Frappe

- **20 ml MONIN Sirup Cocos**
- **30 ml MONIN Frappe Vanille**
- **15 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade**
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Standmixer geben und cremig mixen. Anschließend in ein Glas umfüllen und mit Sahne und Monin Sauce garnieren.

Brazilian Cold Brew Martini

- **15 ml MONIN Sirup Cocos**
- **5 ml MONIN Sirup Acerola**
- 5 ml Kaffeelikör
- 45 ml Cachaça
- 60 ml Cold Brew Coffee

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Shaken und in ein gekühltes Coupette Glas abseihen.

Coconut Hot Chocolate

- **20 ml MONIN Sirup Cocos**
- **30 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade**
- 200 ml Milch

Monin Sauce und Milch zusammen erhitzen und in eine Tasse geben, Sirup hinzugeben und umrühren. Mit Sahne, Monin Sauce Dunkle Schokolade und Kokosraspeln garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN
monin-sirup.de

© MONIN - 2021 - Serviervorschlag