

# Le Fruit de MONIN®

## Mango



Die aus Indien stammende Mango gilt nicht umsonst als „göttliche Frucht“ und ist eine der meistverzehrteten Früchte in tropischen Ländern. Das gelb-orange farbene Fruchtfleisch zeichnet sich durch einen unverwechselbaren süßsauerlichen Geschmack aus. Le Fruit de MONIN Mango gibt das einzigartige Aroma und die Konsistenz der vollreifen gepflückten Früchte wieder. Ideal für extra fruchtige und alkoholfreie Drinks, Smoothies und Frozen Cocktails!

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

50% Mangopüree  
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:6  
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen  
Lagerung: Bei Raumtemperatur  
Nach Anbruch 4 Wochen haltbar  
Mindesthaltbarkeit: 24 Monate  
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Mojitos, Margaritas, Daiquiris, Smoothies, Eistees, Limonaden, Milchshakes...

### INHALT

1 L

### ZUTATEN

Zucker, konzentriertes Mangopüree, Wasser, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Färberdistel-Extrakt. **Enthält 50% Mangopüree.**

Artikelnummer	74314
Flaschen EAN	3052910033149
Karton EAN	3052910433147
1 Karton	4 Einheiten
MwSt.	7%

NATÜRLICHE AROMEN

GVO FREI

NATÜRLICHE FARBSTOFFE

ALLERGENFREI

VEGAN

LAKTOSEFREI

vinco-import.de

## PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„Mit seinem samtigen Geschmack nach reifer Mango und seiner Textur ist Le Fruit de MONIN Mango ideal für cremige Smoothies. Versuchen Sie, sie mit Milch oder Joghurt zu kombinieren, und Sie werden sie einfach lieben. Seine subtile Ausgewogenheit und sein cremiger Geschmack machen Ihren Mango Daiquiri, Ihre Margarita oder Ihren Mojito zu einem Sommerhit. Erfrischungsgetränke wie Eistee und Limonaden eignen sich ebenfalls hervorragend, um den feinen Geschmack dieser geliebten exotischen Frucht hervorzuheben. Wir verwenden es gerne in einem Rum-Tiki-Cocktail mit anderen exotischen Früchten und einem Hauch von Chili.“

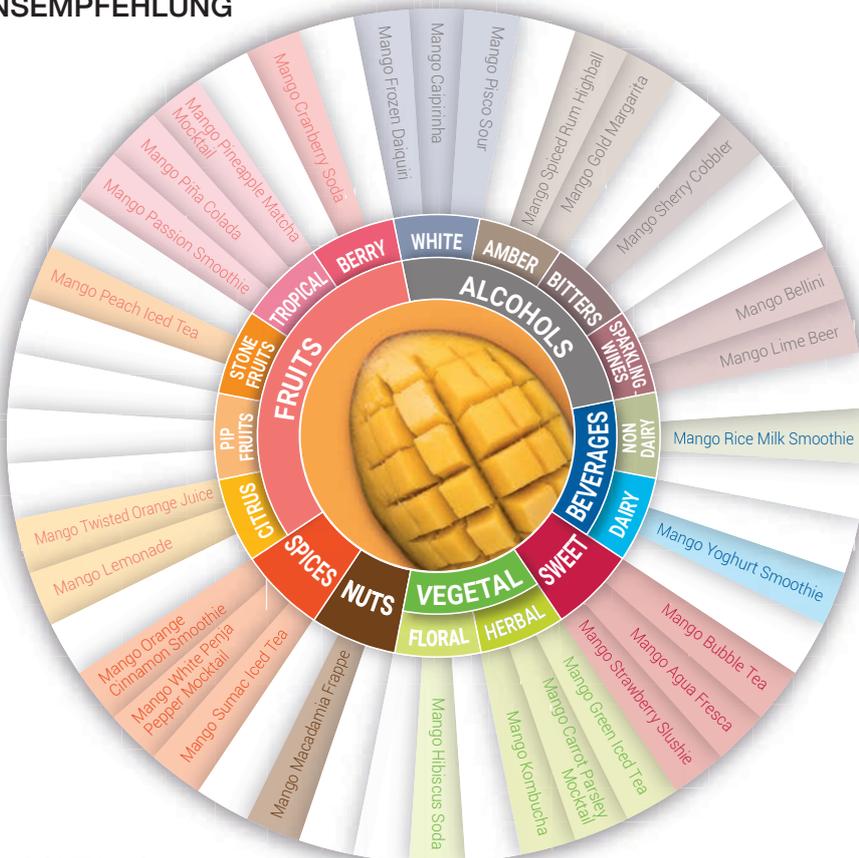


## MANGO MOJITO

- 30 ml Le Fruit de MONIN Mango
- 40 ml Light Rum
- 10 Minzblätter
- 1/2 Limette in Scheiben
- 80 ml Sodawasser

Le Fruit, Minze und Limette im Glas muddeln, mit Crushed Ice auffüllen und Rum hinzugeben. Mit Sodawasser toppen, mehr Crushed Ice auf top geben und mit einem Bouquet aus Minze garnieren.

## KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



## COCKTAILS & MOCKTAILS



### Mango Caipirinha

- 30 ml Le Fruit de MONIN Mango
- 60 ml Cachaça
- 1/2 Limette in Scheiben

Le Fruit und Limette in einem Rocks Glas muddeln, mit Crushed Ice auffüllen und Cachaça hinzugeben. Gut umrühren und mit Limettenachtel garnieren.



### Mango Green Iced Tea

- 15 ml Le Fruit de MONIN Mango
- 30 ml MONIN Konzentrat Grüner Tee
- 150 ml Wasser

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Glas geben, umrühren und mit Mango garnieren.



### Mango Cranberry Soda

- 15 ml Le Fruit de MONIN Mango
- 15 ml MONIN Sirup Cranberry
- 30 ml Frischer Orangensaft
- 240 ml Sodawasser

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben, mit Sodawasser toppen und umrühren. Orangen- und Mangoscheiben dienen als Garnitur.



### Mango Pisco Sour

- 30 ml Le Fruit de MONIN Mango
- 20 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 60 ml Pisco
- 30 ml Eiweiß
- 3 Dashes Aromatic Bitter

Zutaten ausgenommen Bitter in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Shaken und ein zweites Mal ohne Eiswürfel shaken. In ein gekühltes Coupette Glas abseihen und mit 3 Tropfen Bitter garnieren.



### Mango Frozen Daiquiri

- 45 ml Le Fruit de MONIN Mango
- 1/2 Tl Le Frappé de MONIN Non Dairy
- 60 ml Rum
- 30 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Standmixer geben und cremig mixen. In ein gekühltes Cocktailglas gießen und mit Mangoscheiben garnieren.



### Mango Lemonade

- 15 ml Le Fruit de MONIN Mango
  - 60 ml MONIN Lemonade Mix
  - 240 ml Wasser oder Sodawasser
- Monin in ein mit Eiswürfel gefülltes Limonadenglas geben, mit Wasser auffüllen und umrühren. Zitronenscheiben dienen als Garnitur.

VINCO  
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®  
monin-sirup.de

