

# Le Fruit de MONIN®

## Cocos



Die Kokosnuss ist die Frucht der hochgewachsenen Kokospalme, die überwiegend in tropischen Ländern wächst. Das nahrhafte Kokosfleisch und die Kokosmilch werden in Getränken oder zum Kochen verwendet, weil der süße und vielseitige Geschmack sehr gut zu süßen, bitteren und salzigen Aromen passt. MONIN FruchtPüree-mix Cocos hat eine perfekte Konsistenz und schmeckt nach frisch geriebener Kokosnuss. Probieren Sie dieses unvergleichliche Aroma! Ideal für extra fruchtige Cocktails, alkoholfreie Drinks, Smoothies und Frozen Cocktails!

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Enthält 30% Kokosnuss  
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:6  
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen  
Lagerung: Bei Raumtemperatur  
Nach Anbruch 4 Wochen haltbar  
Mindesthaltbarkeit: 24 Monate  
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Piña Coladas, Smoothies, Milchshakes, Chocolates, Lattes, Cocktails, Mocktails,

### INHALT

1 L

### ZUTATEN

Zucker, Wasser, Kokosmilch und Kokosraspeln, Kondensmilch, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säure: Weinsäure (L(+)-), Konservierungsmittel: Kaliumsorbat. ENTHÄLT MILCH. **Enthält 30 % Kokosnuss.**

Artikelnummer	74308
Flaschen EAN	3052910033095
Karton EAN	3052910433093
1 Karton	4 Einheiten
MwSt.	7%

NATÜRLICHE  
AROMEN

GVO FREI

NATÜRLICHE  
FARBSTOFFE

ALLERGENFREI

vinco-import.de

## PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

"Mit seinem reichhaltigen Geschmack versetzt Le Fruit de MONIN Cocos Sie direkt an die schönen sonnigen Sandstrände, wo das Wasser kristallblau ist. Le Fruit de MONIN Cocos mit seinem intensiven, cremigen Geschmack ist das perfekte Bindeglied zwischen allen Zutaten Ihrer Cocktails. Dank der geriebenen Kokosnussstücke haben Sie das Gefühl, frisches Kokosnussfleisch zu essen. Werden Sie mit Le Fruit de MONIN Cocos zum Meister der Coladas. Mischen Sie es einfach mit anderen Geschmacksrichtungen wie Le Fruit de MONIN Passionsfrucht, Erdbeere oder Banane, fügen Sie Ananassaft hinzu und Sie werden erstaunliche exotische Coladas kreieren."

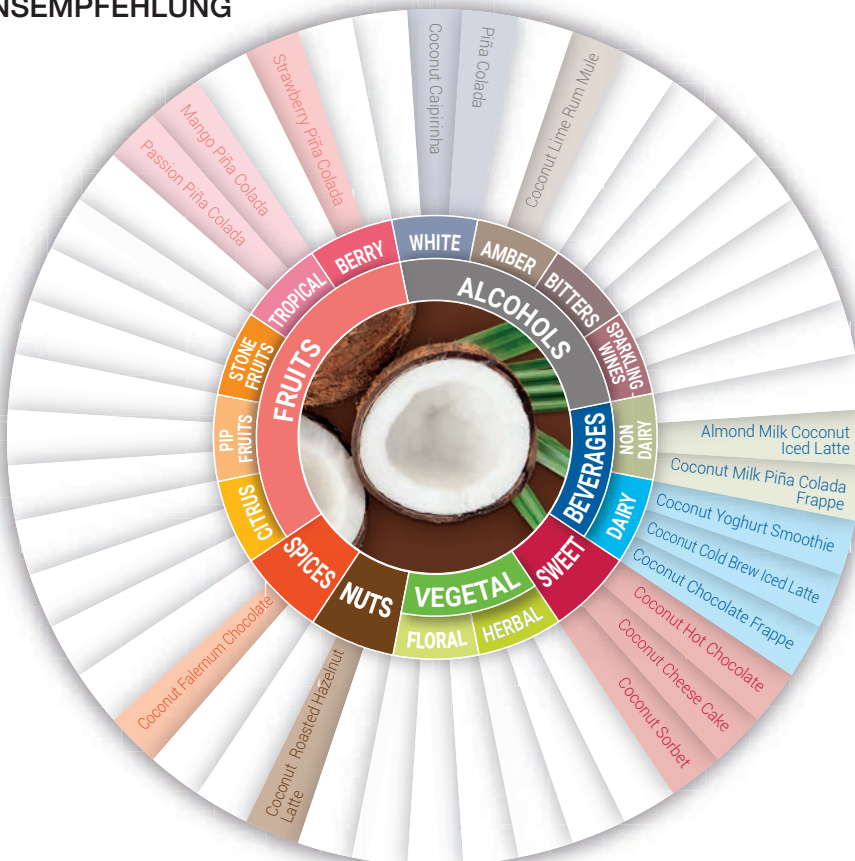


## PIÑA COLADA

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cocos
- 40 ml Rum
- 120 ml Ananassaft

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und shaken. In ein Hurricane Glas abseihen und mit Ananasblättern und kandierten Kirschen garnieren.

## KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



## COCKTAILS & MOCKTAILS



### Coconut Caipirinha

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

Le Fruit de MONIN Cocos und Limettenscheiben in einem Rocks Glas muddeln. Mit Crushed Ice und Cachaça auffüllen und mit Limette garnieren.



### Coconut Lime Rum Mule

- 15 ml Le Fruit de MONIN Cocos
- 15 ml Le Fruit de MONIN Limette
- 40 ml Dark Spice Rum
- 100 ml Ginger Bier

Zutaten in ein mit Crushed Ice und Kokosraspeln befülltes Glas geben. Mit Ginger Bier toppen und mit einer Limettenscheibe garnieren.



### Coconut Cold Brew Iced Latte

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cocos
- 50 ml MONIN Konzentrat Cold Brew
- 200 ml Milch

Le Fruit und Milch in ein großes Glas mit Eiswürfeln geben. Gut umrühren und Monin Konzentrat Cold Brew on top geben.



### Coconut Chocolate Frappe

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cocos
- 30 ml Le Frappé de MONIN Vanille Liquid base
- 15 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade
- 120 ml Milch

Zutaten ausgenommen der Sauce mit Eiswürfeln in einen Standmixer geben und cremig mixen. Das Glas mit der Sauce garnieren und das Frappé anschließend hineingießen. Mit Kokosraspeln und Monin Sauce garnieren.



### Coconut Yoghurt Smoothie

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cocos
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Joghurt
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Standmixer geben, cremig mixen und in ein Smoothie Glas gießen. Mit Kokosflocken garnieren.



### Coconut Hot Chocolate

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cocos
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Schokolade
- 200 ml Milch

Le Fruit in eine Tasse geben. Aus Frappé Pulver und Milch eine heiße Schokolade bereiten und ebenfalls in die Tasse geben. Umrühren, mit Sahne und Monin Sauce nach Wahl garnieren.

VINCO  
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®  
monin-sirup.de

