

Le Sirop de **MONIN**[®]

Lavendel



Lavendel ist eine seit der Antike bekannte Pflanze, die vor allem mit der Provence in Frankreich in Verbindung gebracht wird. Zuerst wurde sie wegen ihrer medizinischen Eigenschaften gepflückt, seit dem 20. Jahrhundert wird diese zarte, blau-violette Blume in der Parfüm- und Aromatherapie-Industrie verwendet. Sein starker Duft und seine intensive Farbe machen ihn zu einem Produkt, das alle Ihre Kreationen aufwertet. MONIN Sirup Lavendel besitzt ein frisches Blütenaroma und entführt Sie in den Süden Frankreichs. Er funktioniert perfekt in einem Gin Tonic, Eistee oder sogar in einem Vanille RAPH Kaffee.

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: 36 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Latte, Virgin Mojito, Julep...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, ätherisches Lavendelöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Farbstoffe: Allurarot, Brillantblau. Allurarot: Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.

Artikelnummer	74177
Flaschen EAN	4008077741778
Karton EAN	4008077741785
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

<input checked="" type="checkbox"/> NATÜRLICHE AROMEN	<input checked="" type="checkbox"/> ALLERGENFREI
<input checked="" type="checkbox"/> VEGAN	<input checked="" type="checkbox"/> LAKTOSEFREI
<input checked="" type="checkbox"/> GVO FREI	

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

"MONIN Sirup Lavendel fängt das bezaubernde Aroma von Lavendelfeldern ein, das an die Landschaft der Provence erinnert. Sein blumiges Aroma und sein Geschmack bringen einen Hauch von Raffinesse in Ihre Drinks, sei es in einem Eistee oder einem Gin Martini. Lavendel wird nicht nur in vielen Cocktails auf Gin-, Wodka- oder Tequila-Basis verwendet, sondern auch in alkoholfreien Getränken wie köstlichen Limonaden die mit fruchtigen Aromen wie Erdbeere, Heidelbeere, Brombeere oder Sommerfrüchten wie Wassermelone, Feige oder Pfirsich aufgepeppt werden. Auch Mandel, Apfel und Rhabarber sind gute Begleiter für die Kreation gewagter Signature-Cocktails.

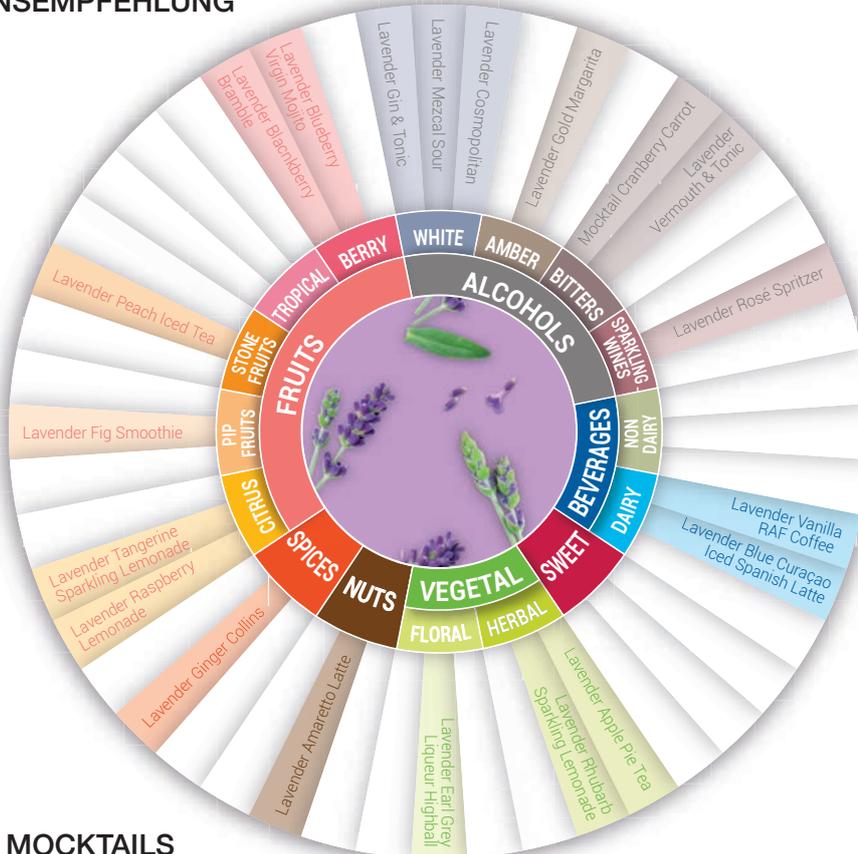
LAVENDER GIN & TONIC



- 20 ml MONIN Sirup Lavendel
- 40 ml Gin
- 120 ml Tonic Water

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben. Umrühren und mit einem Lavendelzweig garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Vanilla Lavender RAPH Coffee

- 10 ml MONIN Sirup Lavendel
- 10 ml MONIN Sirup Vanille
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 Espresso

Zutaten zusammen erhitzen und in ein hitzefestes Glas oder eine Tasse geben.



Mint Julep Lavande

- 15 ml MONIN Sirup Lavendel
- 60 ml Bourbon
- 10 Minzblätter
- 2 Dashes Rhabarber Bitter

Minze und Sirup in einen Julep-Becher geben und leicht andrücken. Mit Crushed Ice auffüllen, Bourbon und Bitter on top geben und leicht umrühren. Mit Minze und Lavendelzweig dekorieren.



Cherry Lavender Cold Brew

- 10 ml MONIN Sirup Lavendel
- 40 ml MONIN Konzentrat Cold Brew
- 15 ml Le Fruit de MONIN Kirsche
- 160 ml Wasser

Monin in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Wasser auffüllen. Umrühren und mit Sahne, kandierten Kirschen und Lavendel garnieren.



Lavender Mezcal Sour

- 20 ml MONIN Sirup Lavendel
- 50 ml Mezcal
- 20 ml Limettensaft
- 1 Eiweiß

Zutaten in einen Shaker geben und zuerst ohne Eiswürfel shaken sodass, das Eiweiß emulgieren kann. Dann mit Eiswürfeln shaken, doppelt in ein gekühltes Coupette-Glas abseihen und mit einem Lavendelzweig garnieren.



Peach Lavender Iced Tea

- 10 ml MONIN Sirup Lavendel
- 20 ml MONIN Teesirup Pfirsich
- 180 ml Wasser

Monin Produkte in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben. Mit Wasser auffüllen, umrühren und mit Pfirsichscheiben garnieren.



Raspberry Lavender Lemonade

- 10 ml MONIN Sirup Lavendel
- 20 ml MONIN Cloudy Lemonade
- 15 ml Le Fruit de MONIN Himbeere
- 240 ml Wasser

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein Glas gefüllt mit Eiswürfeln abseihen. Mit halben Zitronenscheiben garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

