

Le Sirop de MONIN®

Macadamia



Die Macadamia wurde vor über 5000 Jahren entdeckt und wächst in Queensland, Australien. Der Geschmack ist stärker als der einer gewöhnlichen Haselnuss. Zunächst als Öl zum Kochen und für Kosmetika verwendet, hat sich die Verwendung der Macadamia im Laufe der Jahre diversifiziert. Man kann sie knabbern, karamellisieren, als Aperitif, Dessert oder sogar als Eiscreme-Aroma essen, aber auch zum delikaten Aromatisieren von Getränken verwenden. Die feinen und subtilen Noten von MONIN Sirup Macadamia, die an Kokosnuss erinnern, funktionieren sehr gut in Getränken auf Milchbasis und in alkoholischen Getränken. Aromatisieren Sie Milchshakes, heiße Schokoladen, Old Fashioned oder Digestifs auf Cognac-Basis.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Macadamianuss Extrakt
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 36 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Milkshake, RAPH Coffee, After Dinner Drinks, Old Fashioned...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoff: Zuckerkulör.
Enthält Macadamia-Nuss-Extrakt.

Artikelnummer	74154
Flaschen EAN	4008077741549
Karton EAN	4008077742645
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

NATÜRLICHE
AROMEN

GVO FREI

NATÜRLICHE
FARBSTOFFE

LAKTOSEFREI

VEGAN

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

"Entdecken Sie die warmen, dekadenten Noten der Macadamia in Ihren Getränken dank MONIN Sirup Macadamia wieder. Ursprünglich für die Verwendung in Heißgetränken gedacht, lässt er sich auch perfekt mit in Eichenfässern gereiften Spirituosen wie Whisky, Rum und Cognac kombinieren... Entdecken Sie den berühmten amerikanischen Eiscreme-Geschmack neu in einem Milchshake mit Monin Sirup Macadamia – wenn auch in flüssiger Form. Diese Paarung zwischen Macadamia, Eiscreme und Vanille ist ein purer Genuss."

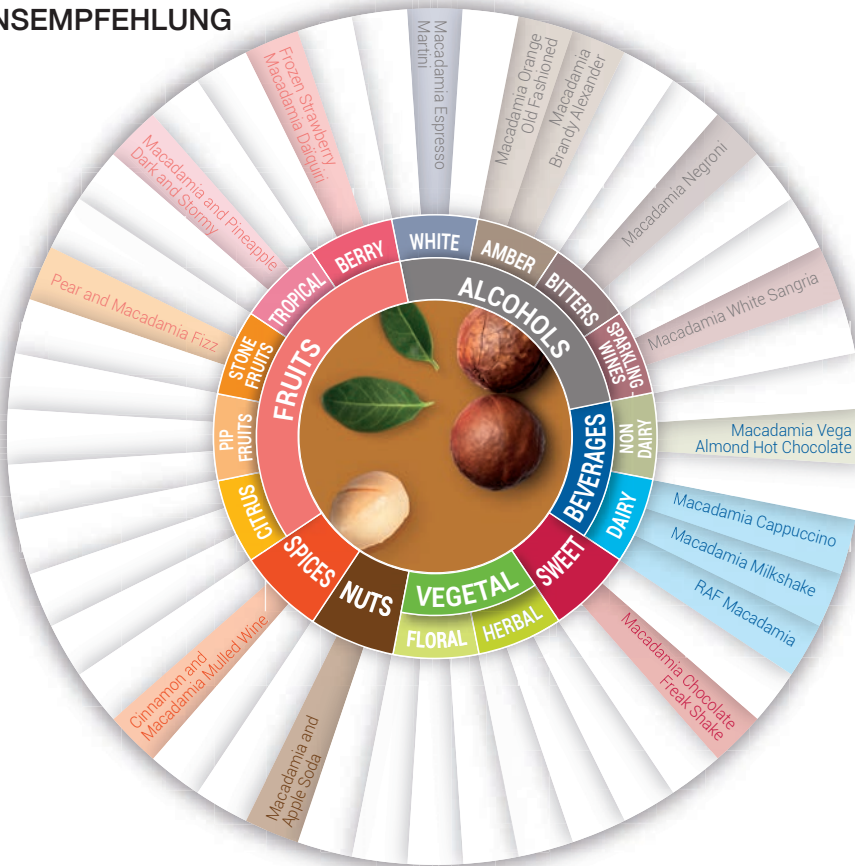


MACADAMIA MILKSHAKE

- 30 ml MONIN Macadamia
- 1 Löffel Le Frappé de MONIN Vanille
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln in einem Standmixer cremig mixen und in ein Glas geben. Mit Sahne und L'Artiste de MONIN Caramel Sauce garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



RAPH Macadamia Nut

- 20 ml MONIN Sirup Macadamia
- 60 ml Milch
- 60 ml Flüssige Sahne
- 1 Espresso

Zutaten zusammen erhitzen/aufschäumen und in ein Glas geben. Mit L'Artiste de MONIN Caramel Sauce garnieren.



Vegan Macadamia Nut Hot Chocolate

- 20 ml MONIN Sirup Macadamia
- 180 ml Mandeldrink
- 2 Löffel Kakaopulver

Sirup in ein Glas geben, Mandeldrink und Kakaopulver mischen, erhitzen, anschließend auf den Sirup geben und umrühren.



Apple and Macadamia Soda

- 20 ml MONIN Sirup Macadamia
- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 150 ml Apfelsaft klar
- 50 ml Sodawasser

Zutaten ausgenommen Sodawasser in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen.



Orange Macadamia Old Fashioned

- 10 ml MONIN Sirup Macadamia
- 10 ml MONIN Liqueur Curacao Triple Sec 38°
- 50 ml Dunkler Rum
- 2 Dashes Kaffee Bitter

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben, umrühren und auf Eiswürfel in ein Old Fashioned Glas abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.



Macadamia Espresso Martini

- 15 ml MONIN Sirup Macadamia
- 5 ml MONIN Kaffeeликör
- 45 ml Wodka
- 1 Espresso

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit Kaffeebohnen garnieren.



Macadamia Brandy Alexander

- 10 ml MONIN Sirup Macadamia
- 45 ml Cognac
- 40 ml Flüssige Sahne

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein gekühltes Cocktailglas geben. Mit frisch gemahlene Nüssen garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

