

Le Sirop de MONIN®

Limette



Die Limette wird dank ihrer Frische, ihres Fruchtfleisches und Saftes auch häufig in der Küche verwendet. Kleiner als eine Zitrone, ist die Limette genauso kraftvoll, während sie etwas weicher und saurer ist. Ein echter Geschmacks-träger, dessen aromatisches Potenzial zu den meisten Obst- und Gemüsesorten hervorragend passt. In der Cocktail-industrie sehr beliebt, wertet MONIN Sirup Limette auch Ihre nicht-alkoholischen Getränke auf. Probieren Sie ihn in einer Margarita, Frozen Mojito oder Strawberry Soda.

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: 18 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Margarita, Martini,
Frozen Mojito, Lemonade, Iced Coffee, Soda...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, Säure: Zitronensäure, konzentrierter Limetten- und Zitronensaft, natürliches Zitronen-Limetten-Aroma, Emulgatoren: Akaziengummi, Estergummi, Farbstoffe: Lutein, Brillantblau. Gesamtfruchtsaft: 20%, davon **12% Limettensaft**. Enthält Sulfite.

Artikelnummer	74143
Flaschen EAN	4008077741433
Karton EAN	4008077742539
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

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

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

„Monin Sirup Limette passt sehr gut zu einer Vielzahl von Aromen, angefangen bei anderen Zitrusfrüchten, exotischen und roten Früchten, aber auch zu aromatischen Kräutern wie Minze, Basilikum oder Thymian. Ob in einer einfachen Limettenlimonade, einem Eistee oder einem Cocktail, MONIN Sirup Limette verleiht Ihren Getränken einen Hauch von Frische. Ich verwende ihn gerne in einem Highball mit Spiced Rum, getoppt mit Ginger Ale und viel Eis - einfach und leicht zu machen, ein garantierter Erfolg.“

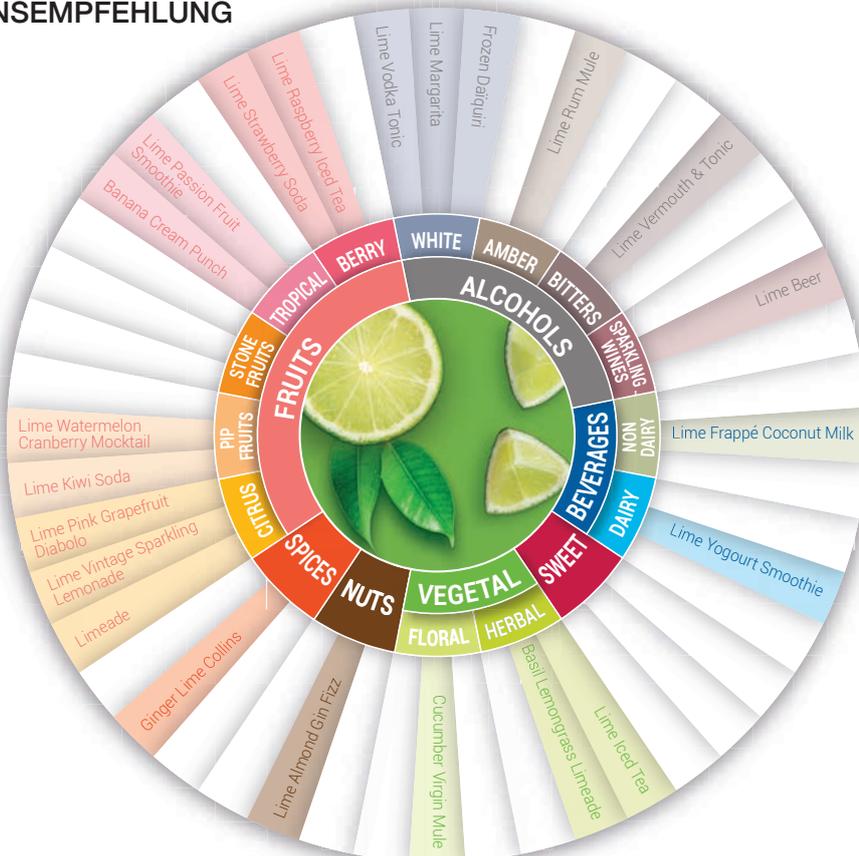


LIME VODKA TONIC

- 20 ml MONIN Sirup Limette
- 40 ml Wodka
- 120 ml Tonic Water

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Highball Glas geben, umrühren und mit Limettenachtel garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Lime Margarita

- 15 ml MONIN Sirup Limette
- 10 ml MONIN Rantcho Zitrone
- 45 ml Tequila
- 15 ml Triple Sec Likör

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefüllten Shaker geben, shaken und doppelt in ein gekühltes Margaritaglas abseihen. Mit einer Limettenscheibe garnieren.



Soda Citron Vert Fraise

- 20 ml MONIN Sirup Limette
- 20 ml Le Fruit de MONIN Erdbeere
- 180 ml Sodawasser
- 1 Limettenachtel

Monin Produkte und Limette in einem Tumbler muddeln, mit Eiswürfeln auffüllen und mit Sodawasser toppen. Mit Limettenscheiben, Erdbeeren und Minze garnieren.



Vintage Sparkling Lime Lemonade

- 20 ml MONIN Sirup Limette
- 50 ml MONIN Lemonade Mix
- 240 ml Sodawasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Limonadenglas geben. Umrühren und mit Limettenscheiben garnieren.



Lime Frozen Mojito

- 30 ml MONIN Sirup Limette
- 15 ml MONIN Rantcho Limette
- 1 TL Le Frappé de MONIN Non Dairy
- 120 ml Wasser
- 8 Minzblätter

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Standmixer geben, cremig mixen und in ein Glas gießen. Mit einer Limettenscheibe und Minzblättern garnieren.



Lime Iced Coffee

- 30 ml MONIN Sirup Limette
- 180 ml Kalter Kaffee

Zutaten in ein großes, mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Umrühren und anschließend mit gedörrten Limettenscheiben garnieren.



Pomegranate Lime Martini

- 15 ml MONIN Sirup Limette
- 10 ml MONIN Sirup Granatapfel
- 45 ml Gin
- 50 ml Apfelsaft

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und doppelt in ein gekühltes Coupette Glas abseihen.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

