



MONIN®

LE SIROP

Cassis

Die Schwarze Johannisbeere wird auch Ahlbeere, schwarze Ribisl, Gichtbeere, Black Currant oder Cassis genannt. Sie ist sehr reichhaltig an Vitamin C und wird meist zu Nektar, Limonade, Gelee oder Konfitüre verarbeitet. MONIN Sirup Cassis (Schwarze Johannisbeere) ist ein sehr geschmacksintensiver Sirup, der den besonderen Geschmack der Schwarzen Johannisbeere Eins zu Eins wiedergibt. Probieren Sie selbst MONIN Sirup Schwarze Johannisbeere in Cocktails, auf Desserts, als Limonade, auf Eis oder einfach nur in Mineralwasser.



www.monin-sirup.de

FARBE: Dunkelrot
BESCHREIBUNG: Intensiver Geschmack nach schwarzer Johannisbeere mit leichter Säure
ANWENDUNG: Kaffee, Milch, Cocktails, Schokolade, Dessertdrinks, Tee, Smoothies, Sodas

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L / 0,25 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741150
EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744151

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742256
EAN KARTON 0,25 L: 4008077746155

MWST.: 7 %
ART.NR. 0,7 L: 74115
ART.NR. 0,25 L: 74415



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Cassis gibt den echten Geschmack der schwarzen Johannisbeere wider und erlaubt Ihnen so ganz einfach fruchtige Cocktails zu mixen. Ich bevorzuge die Kombination mit Cranberrysaft in aromatisiertem Tee.“



Rezept-Ideen



Cocktails

Berry Brandy

- 10 ml MONIN Sirup Cassis
- 10 ml MONIN Sirup Brombeere
- 50 ml Brandy
- 10 ml Limettensaft

Zutaten im Tumbler-Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Sweet Dream

- 10 ml MONIN Sirup Cassis
- 10 ml MONIN Sirup Melone
- 5 ml Limettensaft
- 40 ml Wodka
- 10 ml Cranberrysaft

Zutaten mit Eis im Shaker schütteln und in ein Cocktail-Glas seihen.

Black-Berry

- 15 ml MONIN Sirup Cassis
- 10 ml MONIN Sirup Heidelbeere
- 50 ml Brandy
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten im Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Cassis-Hibiscus-Mojito

- 5 ml MONIN Sirup Cassis
- 20 ml MONIN Sirup Hibiscus
- 35 ml Rum
- 2 Limettenachtel
- 10 Minzblätter
- Sodawasser

Limetten und Minze mit MONIN andrücken, Crushed-Eis zugeben, mit Rum und Sodawasser auffüllen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

Mocktails (ohne Alkohol)

Violet

- 10 ml MONIN Sirup Cassis
- 10 ml MONIN Sirup Lavendel
- 50 ml Tonic Water

Zutaten ohne Tonic Water mit Eis im Shaker schütteln und auf Eis in ein Longdrink-Glas seihen. Tonic Water dazu und umrühren.

Mandel-Cassis

- 10 ml MONIN Sirup Cassis
- 20 ml MONIN Sirup Mandel
- 20 ml Zitronensaft
- 190 ml Cranberrysaft

Zutaten im Tumbler-Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Cassis-Cranberry

- 10 ml MONIN Sirup Cassis
- 25 ml MONIN Sirup Cranberry
- Sodawasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Sodawasser auffüllen.

Berry Dark Chocolate

- 15 ml MONIN Sirup Cassis
- 15 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade
- 180 ml Milch
- 1 Espresso

MONIN zusammen mit Milch aufschäumen und erhitzen, Espresso zugeben.

