Le Sirop de MONIN®

Blue Curaçao

Curaçao ist ein Likör aus getrockneten Orangenschalen. MONIN Sirup Blue Curaçao, mit seiner atemberaubenden tiefblauen Farbe, ist die alkoholfreie Alternative, gleichzeitig bereichert dieser Sirup jeden Cocktail mit einem leichten exotischen Aroma. Ideal zur Herstellung von Virgin Cocktails, aber auch exotischen Kreationen wie Blue Lagoon, Blue Hawaiian – Mocktails wie Blue Curaçao, oder Soda Piña.

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: Granita, Smoothie, Blue Lagoon, Iced Latte, Martini, Collins...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Orangenaroma, Farbstoff: Brillantblau

Artikelnummer	74106
Flaschen EAN	4008077741068
Karton EAN	4008077742164
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

- ☑ NATÜRLICHE AROMEN
- ☑ GVO FREI
- ☑ OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL
- ☑ ALLERGENFREI
- ☑ VEGAN
- ☑ LAKTOSEFREI

vinco-import.de

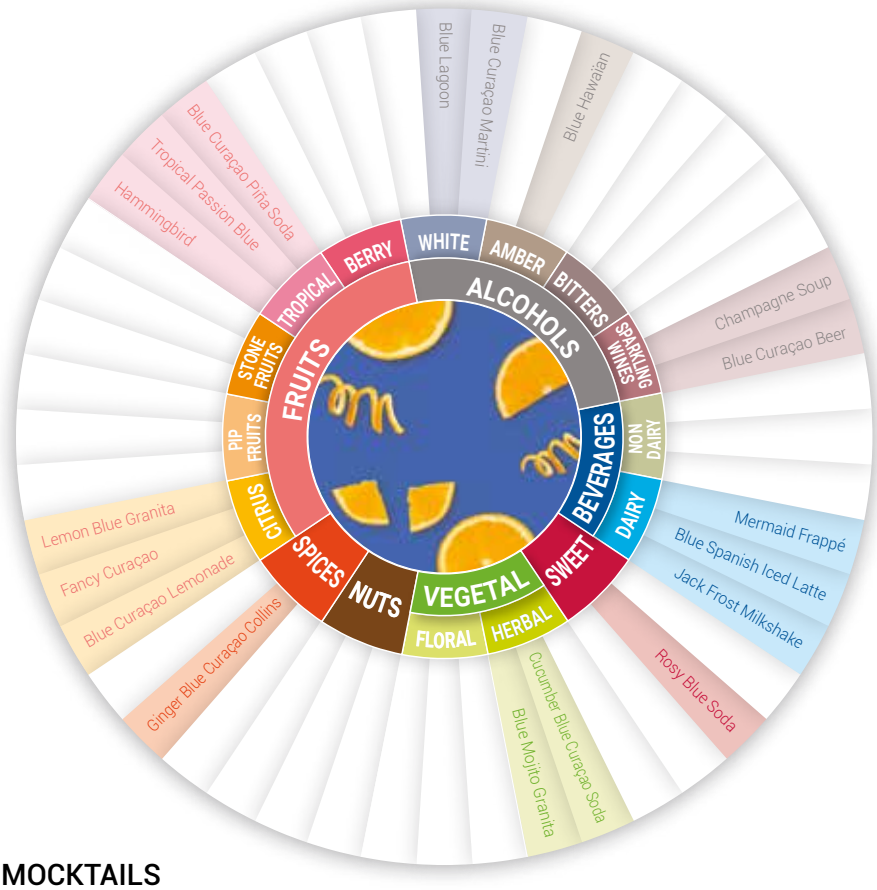
PROFI TIPP
von den MONIN Markenbotschaftern

„MONIN Sirup Blue Curaçao ist wirklich ein Blickfang in jedem Drink! Klare oder transparente Cocktails können in einen Tiefsee-Cocktail dank seiner tiefen, intensiven blauen Farbe verwandelt werden. Bringen Sie die 80er Jahre zurück und machen Sie sich bereit, alkoholische und alkoholfreie Blue Lagoons oder Blue Pina Coladas zu kreieren. MONIN Sirup Blue Curaçao verleiht Ihren Kreationen nicht nur eine tiefblaue Farbe, sondern würzt Ihre Getränke auch mit Aromen von Orangenschalen."

BLUE HAWAÏAN
- **15 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- **30 ml Le Fruit de MONIN Cocos**
- 40 ml Spiced Rum
- 120 ml Ananassaft

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Hurricane Glas abseihen.
Mit Ananas und Kirsche garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS

Mermaid Frappe
- **15 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- **30 ml Le Fruit de MONIN Maracuja**
- **2 Löffel Le Frappé de MONIN Vanille**
- 150 ml Milch

Zutaten in einen Standmixer geben, mit einem Glas Eiswürfel cremig mixen und in ein Glas umfüllen. Mit Sahne und bunten Zuckerstreuseln garnieren.

Blue Iced Spanish Latte
- **20 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- **10 ml MONIN Sirup Lavendel**
- 150 ml Milch
- 30 ml Kondensmilch
- 2 Espresso

Zutaten ausgenommen Espresso in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren. Espresso on top floaten lassen, sodass Schichten entstehen.

Cari-Blue
- **15 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- **7,5 ml MONIN Sirup Maple Spice**
- 60 ml Weißer Rum
- 30 ml Frischer Limettensaft
- 30 ml Eiweiß

Zutaten in einen Shaker füllen und shaken sodass, das Eiweiß emulgiert. Eiswürfel hinzugeben und nochmal shaken, doppelt in ein gekühltes Coupette Glas abseihen.

Blue Curaçao Ginger Collins
- **15 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- **10 ml MONIN Sirup Ingwer**
- 45 ml Gin
- 120 ml Sodawasser
- 20 ml Frischer Limettensaft

Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Hurricane Glas geben und umrühren.

Blue Curaçao Lemonade
- **10 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- **15 ml Lemonade Mix**
- 240 ml Wasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Limonadenglas geben und umrühren. Mit Orangenscheiben garnieren.

Blue Curaçao Martini
- **15 ml MONIN Sirup Blue Curaçao**
- 40 ml Wodka
- 10 ml Triple Sec Likör
- 10 ml Frischer Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfel in einen Shaker geben, shaken und doppelt in ein gekühltes Martiniglas abseihen.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN
monin-sirup.de

© MONIN - 2021 - Serviervorschlag