Le Fruit de MONIN®

Mandarine

Die beliebte Zitrusfrucht stammt ursprünglich aus China und Vietnam. In Europa tauchte sie zunächst in den großen französischen Parfümerien auf und wurde später zur beliebten Winterfrucht. Le Fruit de MONIN Mandarine ist ideal zum Mixen von Cocktails und alkoholfreien Drinks mit authentischem Mandarinen-Geschmack - vor allem wegen der Zeitersparnis, der besseren Lagerfähigkeit und der konstanten Qualität. Unsere saisonale Rezeptidee: Heiße Winterlimonade!

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Enthält 50% Mandarinenpüree
Hohe Konzentration: Verhältnis 1:6
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Lagerung: Bei Raumtemperatur
Nach Anbruch 4 Wochen haltbar
Mindesthaltbarkeit: 24 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Lemonade, Eistee, Smoothie, Moscow Mule, Gin Sour...

INHALT

1 L

ZUTATEN

Zucker, Wasser, Mandarinensaft, Mandarinenfruchtfleisch, Mandarinensaftkonzentrat, Säuren: Zitronensäure, Natriumcitrat, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Pektin, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, färbende Lebensmittel: Karotten- und Kürbisextrakt. **Enthält 50% Mandarinenpüree.**

Artikelnummer	74360
Flaschen EAN	3052911483103
Karton EAN	4008077743703
1 Karton	4 Einheiten
MwSt.	7%

- ☑ NATÜRLICHE AROMEN
- ☑ GVO FREI
- ☑ NATÜRLICHE FARBSTOFFE
- ☑ ALLERGENFREI
- ☑ VEGAN
- ☑ LAKTOSEFREI

vinco-import.de

PROFI TIPP
von den MONIN Markenbotschaftern

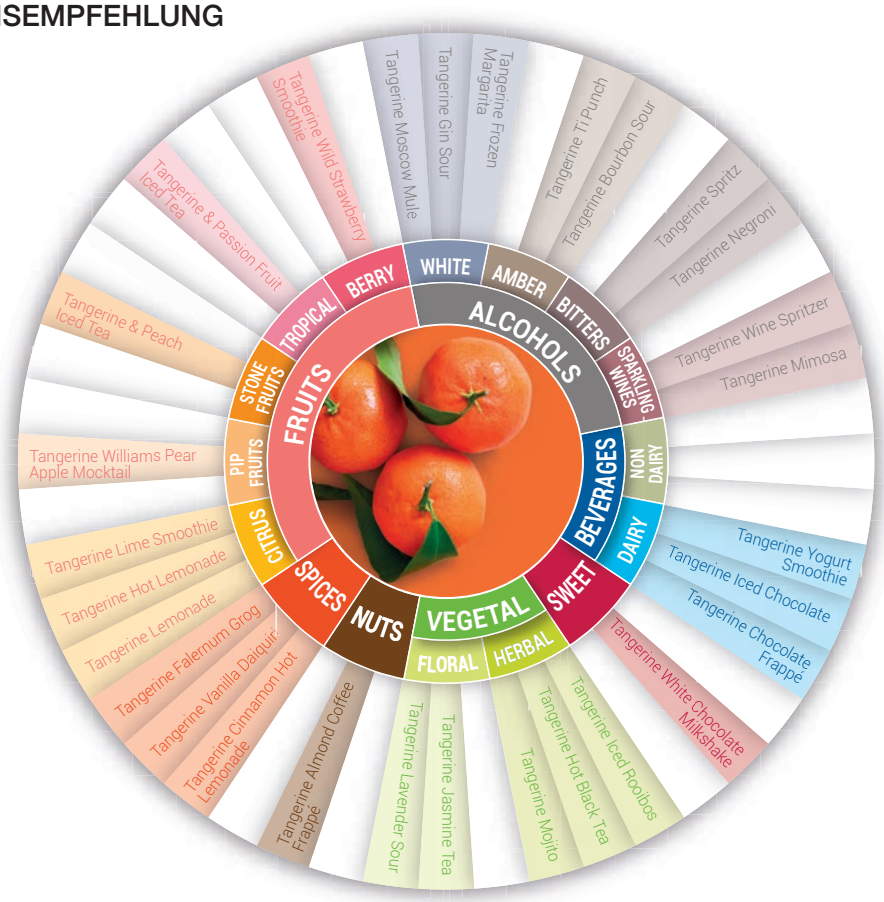
Die Mandarine ist eine Winterzitrusfrucht mit süßem, saftigem , schmackhaftem Fruchtfleisch. Le Fruit de MONIN Mandarine mit 50 % Fruchtanteil garantiert das ganze Jahr über gleichtbleibende Qualität und authentischen Fruchtgeschmack, auch außerhalb der Saison! Einfach und schnell gemixt sind erfrischende Eistees und Limonaden. Heiße Homemade Lemonade ist eine beliebte alkoholfreie Alternative zum klassischen Glühwein. Für Cocktails empfehlen wir die Kombination mit Whiskey, Gin, Wodka und Tequila.

TANGERINE MOSCOW MULE

- **30 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **25 ml MONIN Rantcho Zitrone**
- 40 ml Premium Wodka
- 100 ml Ginger Beer

Zutaten mit Crushed Ice in einen Kupferbecher geben, umrühren und mit Mandarinenstücken garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS

Mandarinen Eistee

- **15 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **30 ml MONIN Konzentrat Grüner Tee**
- 150 ml Wasser

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Tumbler-glas geben, umrühren und mit Mandarinenstücken garnieren.

Mandarinen Margarita

- **45 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **30 ml MONIN Rantcho Zitrone**
- 60 ml Tequila
- 30 ml Triple Sec Likör

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Margarita Glas doppelt abseihen.

Mandarinen Iced Chocolate

- **30 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **30 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade**
- 240 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Mit einer gedörrten Mandarinenscheibe garnieren.

Mandarinen Gin Fizz

- **20 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **20 ml MONIN Rantcho Zitrone**
- 40 ml Gin
- 100 ml Sodawasser
- 15 ml Eiweiß

Zutaten ohne Sodawasser mit Eiswürfeln kräftig shaken. Sodawasser on Top. Mit Mandarinenstücken garnieren.

Mandarinen-Schoko Frappé

- **30 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **1 Tl Le Frappé de MONIN Schokolade**
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Stand-mixer geben, cremig mixen und in ein Glas gießen. Mit Sahne, MONIN Sauce und Orangenzeste garnieren.

Mandarinen Limonade

- **15 ml Le Fruit de MONIN Mandarine**
- **60 ml MONIN Lemonade Mix**
- 240 ml Wasser oder Sodawasser

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Limonaden-glas geben und umrühren. Mit Zitronen-scheiben und Mandarine garnieren.

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