

Le Sirop de MONIN®

Mango



Ursprünglich aus den Wäldern Indiens stammend wird die Mango heute in tropischen Ländern angebaut. Es gibt über hundert verschiedene Sorten. Oft in Desserts zu finden, regt Mango die Kreativität an und wird am häufigsten in Chutneys verwendet. Köstlich aromatisiert, erinnert MONIN Sirup Mango an das saftige, zarte Geschmacksprofil dieser süßen Frucht. Er verfeinert all Ihre Kreationen, vom Daiquiri über den Mojito bis hin zu Eistees und Limonaden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Mangosaft: 10%
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: Milchshake, Limonade, Punch, Daiquiri ...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, konzentrierter Mangosaft, konzentrierter Zitronensaft, natürliches Aroma, Farbstoffe: Lutein, Anthocyane, Emulgatoren: Akaziengummi, Ester-Gummi.
Fruchtsaftgehalt: **10 % Mangosaft.**

Artikelnummer	74123
Flaschen EAN	4008077741235
Karton EAN	4008077742331
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

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

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

"Mit MONIN Sirup Mango bringen Sie den ganzen Zauber und die Aromen aus Indien in Ihre Kreationen, ob alkoholisch oder nicht. Switchen Sie all die großen Klassiker wie Daiquiri, indem Sie den Zucker durch MONIN Sirup Mango ersetzen, oder geben Sie MONIN Sirup Mango mit einem halben Teelöffel Curry in Ihren Mojito und Sie werden ins Taj Mahal versetzt. MONIN Sirup Mango harmoniert wunderbar mit weißen Spirituosen wie Gin, Wodka, Tequila, aber auch mit in Fässern gereiften Bränden wie Bourbon, Rum und Brandies".

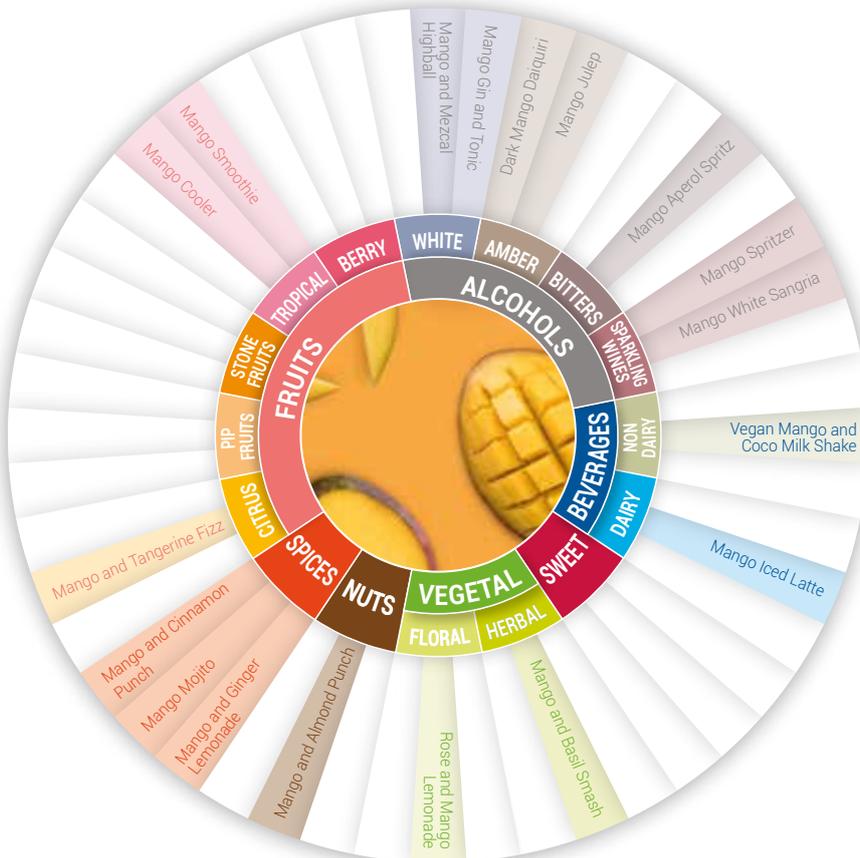


MANGO SPRITZER

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 40 ml Lillet
- 10 ml Limettensaft
- Tonic Water

Zutaten in ein großes, mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Umrühren und mit Früchten garnieren.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Mango Green Iced Tea

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 30 ml MONIN Konzentrat Grüner Tee
- 180 ml Wasser

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Tumbler geben, umrühren und mit Limettenachtel garnieren.



Bourbon and Mango Highball

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 45 ml Bourbon
- 10 ml Frischer Zitronensaft
- Ginger Ale

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben, umrühren und garnieren.



Virgin Chelada

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 10 ml Frischer Limettensaft
- 180 ml Alkoholfreies Bier

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Glas geben, umrühren und garnieren.



Mango Daiquiri

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 45 ml Rum
- 25 ml Frischer Limettensaft
- 20 ml Eiweiß
- 3 Dashes Hibiscus Bitter

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit Hibiscus Bitter garnieren. Für diesen Cocktail mit Eiweiß kann die Dry-Shake- oder Reverse-Dry-Shake-Technik verwendet werden.



Mango and Ginger Lemonade

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 60 ml MONIN Lemonade Mix
- 2 Ingwerstücke
- 200 ml Sodawasser

Geschälten Ingwer und Sirup in einem Limonadenglas muddeln. Eiswürfel und übrige Zutaten hinzugeben. Umrühren und mit Orangenscheiben garnieren.



Indian Mojito

- 20 ml MONIN Sirup Mango
- 10 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 45 ml Kubanischer Rum
- 8 Minzblätter
- ½ Limette in Scheiben
- ½ TL Currypulver

Sirup, Minze und Limette im Glas muddeln. Crushed Ice, Curry Pulver und Rum hinzugeben, umrühren und nochmal Crushed Ice hinzugeben, mit Sodawasser toppen. Mit Limette und Minze garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

