Le Sirop de MONIN®

Vanille Madagascar

Die in der ganzen Welt anerkannte Madagaskar-Vanille ist für ihre olfaktorischen Eigenschaften und ihre lange, traditionelle Herstellungsweise bekannt. Die Vanilleblüte wird nach einem Jahr Wachstum geerntet und verwandelt sich dann nach mehr als 6 Monaten in eine Schote.

Oft in der Welt der Backwaren, aber auch in der Getränke- und Kaffeewelt eingesetzt, ist Vanille ein wunderbarer Begleiter zu Schokolade und einer Vielzahl von Früchten. Ihre heißen Schokoladen, Kaffees, eisgekühlten Lattes, aber auch Ihre Sours und Daïquiris werden durch diesen Sirup nur noch besser werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8
Authentischer Geschmack, natürliche Aromen
Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich
Nach Anbruch 3 Monate haltbar
Mindesthaltbarkeit: 36 Monate
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Hot Chocolate, Cappuccino, Macchiato, Latte, Frappé, Cold Brew, Sour, Martini, Daïquiri...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Aroma, natürliches Vanille-Aroma, konzentrierter Zitronensaft, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

Artikelnummer	74121
Flaschen EAN	4008077741211
Karton EAN	4008077742317
1 Karton	6 Einheiten
MwSt.	7%

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

vinco-import.de

PROFI TIPP
von den MONIN Markenbotschaftern

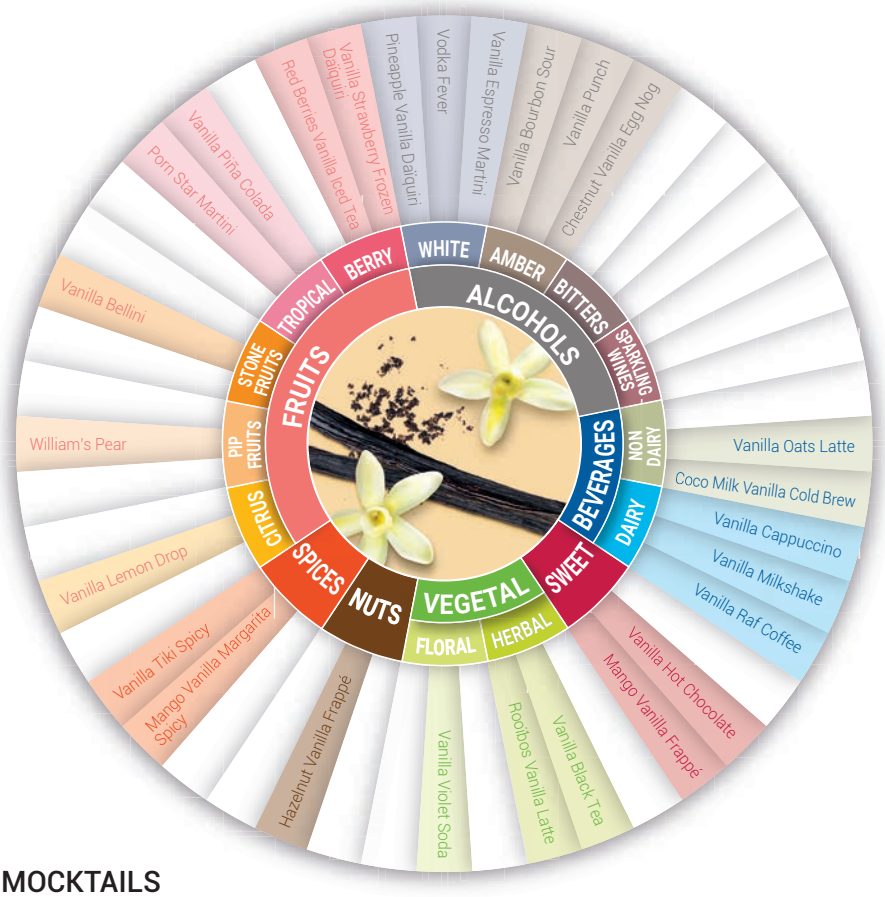
"Das weiche, puddingartige Vanillearoma wird aus ausgewählten Madagaskar-Vanilleschoten gewonnen. Mit seinem unverwechselbaren und süßen Vanilleextrakt-Aroma und einer zarten, fast parfümierten Nase ist es leicht zu verstehen, warum dies eine unserer beliebtesten Sirup-Aromen ist. MONIN Sirup Vanille Madagascar verleiht allen Kaffee- und Heißgetränkeanwendungen einen reichhaltigen, genussvollen Geschmack und ist auch in Cocktailbars auf der ganzen Welt sehr beliebt."

VANILLA LATTE MACCHIATTO

- **20 ml MONIN Sirup Vanille**
- 150 ml Milch
- 30 ml Espresso

Milch erhitzen/aufschäumen und auf den Sirup in eine Tasse geben. Den Espresso on top floaten lassen, sodass Schichten entstehen.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS

Cold Brew Vanilla Iced Latte

- **20 ml MONIN Sirup Vanille**
- **20 ml MONIN Konzentrat Cold Brew**
- 100 ml Milch
- 80 ml Wasser

Milch und Sirup in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, Wasser und Cold Brew mischen und langsam auf die Milch floaten lassen.

Vanilla Hot Chocolate

- **20 ml MONIN Sirup Vanille**
- **1 Löffel Le Frappé de MONIN Schokolade**
- 180 ml Milch

Milch und Frappépulver erhitzen und auf den Sirup in eine Tasse geben. Umrühren und mit L'Artiste de MONIN und gehackten Nüssen garnieren.

Vanilla Tangerine Bourbon Sour

- **10 ml MONIN Sirup Vanille**
- **7,5 ml MONIN Sirup Mandarine**
- 50 ml Bourbon Whiskey
- 20 ml Frischer Zitronensaft
- 2 Dashes Orange Bitter

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Old Fashioned Glas abseihen.

Vanilla Daïquiri

- **10 ml MONIN Sirup Vanille**
- 60 ml Light Rum
- 20 ml Frischer Limettensaft

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

Vanilla Glasco Lemon Soda

- **15 ml MONIN Sirup Vanille**
- **5 ml MONIN Sirup Glasco Citron**
- 160 ml Sodawasser

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

Porn Star Martini

- **15 ml MONIN Sirup Vanille**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Maracuja**
- 30 ml Wodka
- 20 ml Maracuja Likör
- 15 ml Frischer Limettensaft
- 1 Champagne Shot

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und doppelt in ein gekühltes Coupette Glas abseihen. Mit Maracuja und Minze garnieren + 1 Shot Champagne servieren.

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