

Le Sirop de MONIN®

Haselnuss



Die Haselnuss ist ein Klassiker, die sich seit jeher überall größter Beliebtheit erfreut und auch heute noch zu den beliebtesten Nüssen zählt. Aroma und Geschmack der Haselnuss sind ideal für viele Anwendungen, besonders zum Verfeinern von Kaffee und Milch. Auch für Desserts ist MONIN Sirup Haselnuss perfekt: Es bedarf keiner Vorbereitung wie Schälen, Mahlen etc. Sie erhalten durchgehend konstante Qualität, gut dosierbar.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Haselnussextrakt

Hohe Konzentration: Verhältnis 1:8

Authentischer Geschmack, natürliche Aromen

Reiner Rote-Beete-Zucker aus Frankreich

Nach Anbruch 3 Monate haltbar

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Mai Tai, After Dinner, White Russian, Old Fashioned, Latte, Milkshake, Tea...

INHALT

700 ml

ZUTATEN

Zucker, Wasser, natürliches Haselnussaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säure: Zitronensäure, natürliches Aroma, Farbe: Zuckerkulör. **Enthält Haselnuss-Extrakt.**

| | |
|---------------|---------------|
| Artikelnummer | 74135 |
| Flaschen EAN | 4008077741358 |
| Karton EAN | 4008077742454 |
| 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"/> LAKTOSEFREI |
| <input checked="" type="checkbox"/> GVO FREI | <input checked="" type="checkbox"/> OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL |

vinco-import.de

PROFI TIPP

von den MONIN Markenbotschaftern

"MONIN Sirup Haselnuss gehört zu den Top 3 der beliebtesten Aromen in der Kaffeespezialitäten-Industrie allein schon, weil der frische Haselnussgeschmack zu allen Kaffee- und Schokoladengetränken passt egal ob heiß oder kalt. In Verbindung mit Milchprodukten entfaltet er sein ganzes Aroma: Lattes, Cappuccinos, Iced Lattes, Milchshakes und Frappés lechzen nach Haselnuss. Das Aroma passt auch sehr gut in Cocktails mit braunen Spirituosen wie Whiskey und Rum. Probieren Sie ihn in einem Whiskey Smash oder einem Bourbon Old Fashioned – Sie werden es nicht bereuen."

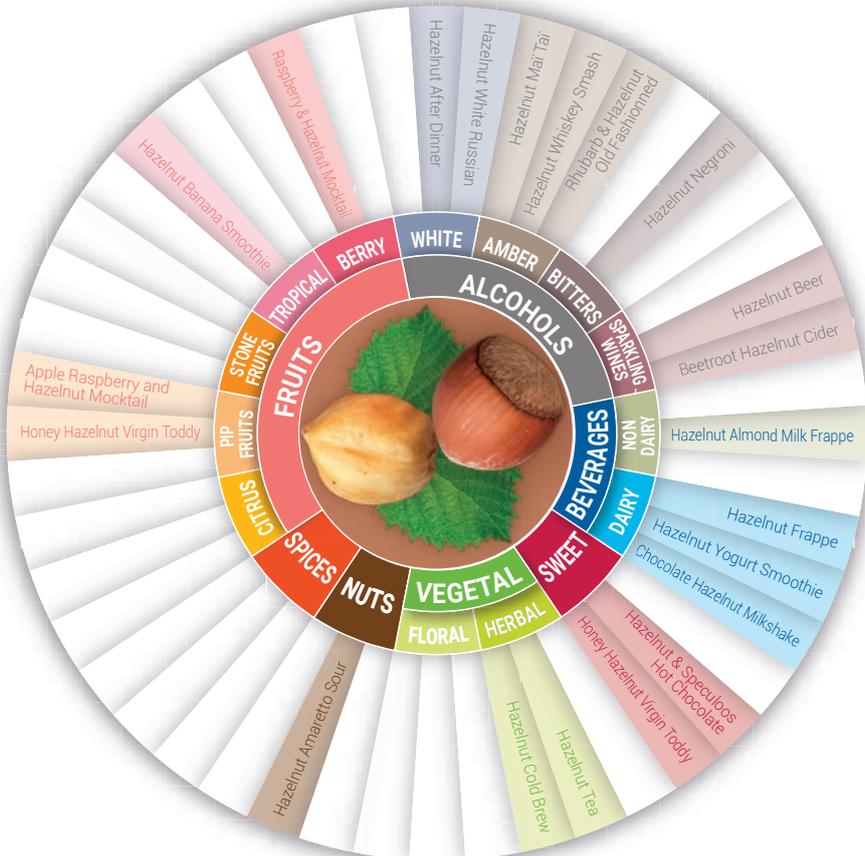


HAZELNUT LATTE

- 20 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 150 ml Milch
- 30 ml Espresso

Monin Sirup in ein Glas geben. Milch erhitzen/aufschäumen und auf den Sirup ins Glas geben. Espresso auf den Milchschaum floaten lassen, so dass Schichten entstehen.

KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



COCKTAILS & MOCKTAILS



Hazelnut Cold Brew

- 20 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 50 ml MONIN Cold Brew Konzentrat
- 200 ml Wasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren.



Beetroot Hazelnut Cider

- 10 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 15 ml Le Fruit de MONIN Rote Beete
- Trockener Cider

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Glas geben, mit Cider auffüllen und umrühren. Mit Apfel und Rote Beete garnieren.



Honey Hazelnut Virgin Toddy

- 15 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 15 ml MONIN Sirup Honig
- 90 ml Apfelsaft
- 60 ml Heißes Wasser

Zutaten zusammen erhitzen, in eine Tasse geben und umrühren.



Hazelnut Mai Tai

- 20 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 20 ml MONIN Likör Curaçao Triple Sec 38°
- 45 ml Rum
- 40 ml Ananassaft
- 20 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln in Shaker geben, shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Old Fashioned Glas abseihen. Mit Minze und Limettenachtel garnieren.



Hazelnut Hot Chocolate

- 20 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 200 ml Heiße Schokolade

Monin Sirup und Heiße Schokolade in ein hitzefestes Glas oder eine Tasse geben und umrühren. Mit Sahne und Monin Gourmet-Sauce Dunkle Schokolade garnieren.



Hazelnut Frappe

- 15 ml MONIN Sirup Haselnuss
- 30 ml Le Frappé de MONIN Vanille Liquid Base
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfel in einen Standmixer geben, cremig mixen und in ein Glas gießen. Mit Sahne und gehackten Nüssen garnieren.

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®
monin-sirup.de

