



MONIN[®]
— LE SIROP —

Lime Juice Cordial Bar Mixer

MONIN Lime Juice ist ein Konzentrat der Extraklasse! Das Produkt besteht aus Zitronen- und Limonensaft, sowie Zucker. Der Fruchtsaftanteil beträgt mindestens 50%. Das Konzentrat duftet nach frischen Zitronen und Limonen, die auch im Geschmack sehr harmonisch zur Geltung kommen. Probieren Sie diesen Barklassiker und lassen Sie sich von seinem fruchtigen Geschmack mit allen Sinnen überzeugen!



www.monin-sirup.de

FARBE: Klares Gelb
BESCHREIBUNG: Geschmack nach frischen Zitronen und Limonen
ANWENDUNG: Cocktails, Soda, Fruchtpunch, Limonaden

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L / 0,25 L / 1 L

EAN FLASCHE 1 L: 4008077739416

EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741419

EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744410

FLASCHEN/KARTON: 6

EAN KARTON 1 L: 4008077739010

EAN KARTON 0,7 L: 4008077742515

EAN KARTON 0,25 L: 4008077746414

MWST.: 7 %

ART.NR. 1 L: 73941

ART.NR. 0,7 L: 74141

ART.NR. 0,25 L: 74441



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer hat einen geringeren Zuckeranteil als Sirup und ist perfekt geeignet, um Barklassikern, wie z.B. dem Zombie, das entscheidene Etwas zu verleihen.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Triple Sec Lime Margarita

- 10 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 15 ml MONIN Liqueur 38° Triple Sec Curaçao
- 50 ml MONIN Sirup Limette
- 40 ml Tequila

Zutaten mit einem Glas Crushed-Eis im Elektromixer mixen bis der Cocktail sämig ist. In ein Margarita-Glas füllen.

Veilchen Sour

- 15 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 25 ml MONIN Sirup Veilchen
- 40 ml Wodka

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Glas abseihen.

Triple Sec Green Apple Margarita

- 20 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 15 ml MONIN Liqueur 38° Triple Sec Curaçao
- 25 ml MONIN Sirup Grüner Apfel
- 40 ml Tequila

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martini-Glas abseihen. Mit Apfelscheiben garnieren.

Veilchen-Limetten Martini

- 10 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 15 ml MONIN Crème de Violette
- 54 ml Wodka

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de



MONIN®

LE SIROP

Mocktails (ohne Alkohol)

Cordial Grapefruit

- 30 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 10 ml MONIN Sirup Curaçao Triple Sec
- 60 ml Grapefruitsaft
- Limonade

In ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren.

Passion Lime Soda

- 15 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 15 ml MONIN Sirup Maracuja
- 60 ml Cranberrysaft
- 60 ml Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Glas abseihen.

Lime-Mint-Icetea

- 30 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 100 ml Eistee
- 8 Minzblätter

Minzblätter mit Sirup im Glas andrücken, Eiswürfel zugeben und mit Eistee auffüllen, umrühren.

Erbeer-Maracuja-Eistee

- 20 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 10 ml MONIN Sirup Erdbeere
- 20 ml MONIN Sirup Maracuja
- Eistee

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren.

Lime-Limonade

- 30 ml MONIN Lime Juice Cordial - Bar Mixer
- 160 ml Eistee
- je 2 Scheiben Orange und Limette

Obstscheiben mit Sirup im Glas andrücken, Eiswürfel zugeben und mit Eistee auffüllen.