

# Le Sirop de MONIN®

## Himbeere



Ursprünglich aus Westeuropa stammend, wurde die Himbeere jahrhundertlang für ihren Duft genutzt, bevor sie als Obst verzehrt wurde. MONIN Sirup Himbeere besitzt eine natürliche Färbung, die durch Himbeersaft hervorgerufen wird. Seine süßen und leicht säuerlichen Noten sind die perfekte Ergänzung zu heißen und kalten Getränken, mit oder ohne Alkohol. Er kann in Tees, Limonaden oder Smoothies, aber auch in Kaffees, Frappés und sogar in Cocktails auf Gin-, Wodka- oder Rum-Basis genossen werden.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Himbeersaft: 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: Frappé, Iced Tea, Spritz, Mojito, Sour, Virgin Mojito...

### INHALT

700 ml

### ZUTATEN

Zucker, Wasser, konzentrierter Zitronensaft, konzentrierter Himbeersaft, natürliches Aroma, Farbstoff: Anthocyan.  
Fruchtsaftgehalt: 18%, davon **10% Himbeersaft**.

Artikelnummer	74113
Flaschen EAN	4008077741136
Karton EAN	4008077742232
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

„Die Himbeere ist per Definition eine Frucht, die bei den Verbrauchern einhellig beliebt ist. Mit MONIN Sirup Himbeere können Sie Cocktails wie den Clover Club, der 1931 in Philadelphia erfunden wurde kreieren oder einfach die großen Klassiker wie einen Sour, Mojito und White Lady aromatisieren. In Bezug auf Paarungen: MONIN Sirup Himbeere lässt sich, wie auch andere rote Früchte und florale Aromen, perfekt mit Gin und Wodka kombinieren. Sie können ihn z.B. auch mit einem Hauch von Zitronensaft auf Ihren Erdbeersalat träufeln.“

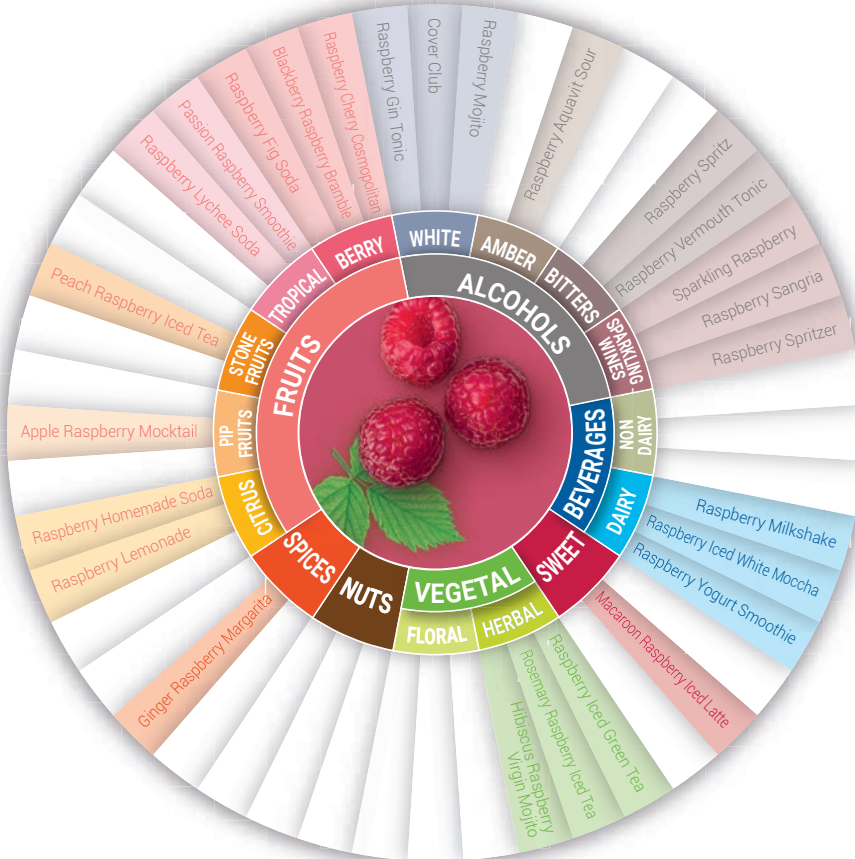


## RASPBERRY SPRITZER

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 120 ml Prosecco oder Champagner
- 40 ml Sodawasser

Zutaten in ein großes mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Umrühren und mit frischen oder gefrorenen Himbeeren und Minze garnieren.

## KOMBINATIONSEMPFEHLUNG



## COCKTAILS & MOCKTAILS



### Clover Club

- 25 ml MONIN Sirup Himbeere
- 30 ml Gin
- 30 ml Wermut Trocken
- 30 ml Zitronensaft
- 15 ml Eiweiß

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein vorgekühltes Coupette Glas abseihen.



### Raspberry Pisco Sour

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 45 ml Pisco
- 25 ml Frischer Zitronensaft
- 20 ml Eiweiß

Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und den Drink in ein vorgekühltes Coupette Glas abseihen.



### Raspberry Green Iced Tea

- 10 ml MONIN Sirup Himbeere
- 30 ml MONIN Konzentrat Grüner Tee
- 180 ml water

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



### Raspberry Macaron Iced Coffee

- 10 ml MONIN Sirup Himbeere
- 20 ml MONIN Sirup Macaron
- 120 ml Milch
- 1 Espresso oder 40 ml Cold Brew

Monin in einen Tumbler geben, mit Eiswürfeln und Milch auffüllen und dann mit einem Espresso toppen, sodass Schichten entstehen.



### Raspberry Lemonade

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 60 ml MONIN Lemonade Mix
- 180 ml Wasser oder Sodawasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein Limonadenglas geben. Umrühren und mit einer Zitronenscheibe und Minze garnieren.



### Raspberry Mojito

- 20 ml MONIN Sirup Himbeere
- 40 ml Kubanischer Rum
- 6 Minzblätter
- 1/2 Limette in Scheiben
- Sodawasser

Minze, Sirup und Limettenscheiben in einem Glas muddeln. Rum hinzugeben, mit Crushed Ice auffüllen und mit Sodawasser toppen. Minze und Himbeeren dienen als Garnitur.

VINCO  
EXKLUSIV-IMPORT

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

MONIN®  
monin-sirup.de

