

NEU: MONIN Premium Sirup – Geröstete Haselnüsse

Ein unglaublich intensives Aroma für unzählige neue Rezeptvarianten wie Kaffees, Milchgetränke, Cocktails, Mocktails und Desserts. Das Aroma ist geprägt von einer starken Nase von gerösteten Haselnüssen mit Caramel-Noten. Trockener, herzhafter und reicher Duft von geröstetem Haselnuss-Aroma, sehr rund und vollmundig mit einem Nachgeschmack von Pralinen.

Stellen Sie sich einen zarten Milchschaum und einen italienischen Espresso mit dem Duft von perfekt gerösteten Haselnüssen in einem klassischen Latte Macchiato vor. Oder darf es ein gekühlter Roasted Mango Daiquiri Cocktail in einer raffinierten Aroma Kombination sein? Welchen Drink auch immer, ein tolles, neues Geschmackserlebnis. Sie werden von der neusten MONIN Kreation begeistert sein.

Für Beschrieb und Rezepte klicken Sie hier:

www.monin.ch/GeroesteteHaselnuss



NEU: MONIN Veritable Liqueur de France – Litschi

Im Geschmack sehr blumig mit frischer Nase. Subtil fruchtig mit einem ausgewogen blumigen Litschi Geschmack und einem Hauch Säure. Lang anhaltender süß-fruchtiger Nachgeschmack.

Der neue Litschi Liqueur von MONIN verleiht Ihrem liebsten Signature Drink einen unvergleichlich lang anhaltenden Geschmack.

Unsere Empfehlung ist ein Mix mit einem Tropfen Saké und einer Spur Limette in einem klassisch gerührten Martini. „Make it yours“!

Für Beschrieb und Rezepte klicken Sie hier:

www.monin.ch/LitschiLiqueur

Herbstzeit – Kastanienzeit: Herbstliche Drinks mit MONIN Kastaniensirup!

Fangen Sie den Herbst ein, geniessen Sie den echten Kastaniengeschmack in Ihren Getränken! Das Aroma des MONIN Kastaniensirups hat eine leichte Brandy-Note und eine subtile Ausgewogenheit zwischen gerösteten Kastanien und Vanille.

Ihr mit Kastaniensirup aromatisierter Kaffee, Cappucino oder Latte Macchiato erhält mit der Zugabe von MONIN Caramel Gourmet Sauce noch einen etwas extravaganteren Geschmack. Probieren Sie es!

Unser Tipp: Verfeinern Sie Ihre Herbstküche mit MONIN Kastaniensirup, z.B. glasierte Maronis!

Für Beschrieb und Rezepte klicken Sie hier:
www.monin.ch/Kastaniensirup



Tipp vom MONIN Chef de Bar

«Feel the Flavours»

Möchten Sie den Geschmack der verschiedenen Aromen Ihres Drinks intensivieren? Ganz einfach: Pressen Sie ein Stück Zitronen- oder Limettenschale, möglichst ohne weisse Haut, über dem Mixglas aus und geben dann dieses zum Schütteln in den Drink.

Vor dem Servieren wieder herausnehmen. Et voilà, die Öle der Fruchthaut stimmen die Aromen perfekt ab.

Finden Sie über 500 weitere Rezepte auf:

www.monin.ch/Rezepte

Siegerrezepte Schweizer Finale Grand Prix Havana Club 2009

Havana Goes Spicy

Flairtendig: Marcel Wenger, Bar „La Curva“, Andermatt

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Passionsfrucht
2 cl MONIN Sirup Spicy (als Topper am Schluss)
5 cl Havana Club Anejo Blanco
1 cl Soho Litchi
12 cl Beauty-Colada-Saft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Fancyglas seihen.

Beach Club

Klassisch: Marcel Widmer, Ponte Lumi Cocktail Lounge, Rapperswil

Zutaten

2 cl MONIN Fruchtpüree Pfirsich
3 cl Havana Club Anejo Blanco
2 cl Ramazzotti
20 cl Cranberrysaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Fancyglas seihen.

MONIN Herbstrezepte

Erntedank

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Kastanie
2 cl MONIN Sirup Vanille
4 cl Rum Bacardi Oro
14 cl Orangen-Mango-Saft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Fancyglas seihen.

Kuschelapfel

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Apfel
2 dash MONIN Sirup Lebkuchen
1.5 cl MONIN Liqueur Vanille
4 cl Vodka Absolut Apeach
14 cl Cranberry-Mango Saft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Fancyglas seihen.

Roasted Mango Daiquiri

Zutaten

1 cl MONIN Sirup geröstete Haselnüsse
4.5 cl MONIN Fruchtpüree Mango
4 cl Rum
2 cl Limettensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Cocktailglas giessen.

Angel Coffee

Zutaten

2 cl MONIN Sirup geröstete Haselnüsse
1 cl MONIN Gourmet Sauce weisse Schokolade
1 doppelter Espresso
12 cl Milch

Zubereitung

Sirup und Sauce in ein vorgewärmtes Glas geben. Zuerst die geschäumte Milch und dann den Espresso vorsichtig aufgiessen. Haube mit Milchschaum oder Rahm mit Sirup nach Ihrer Wahl aromatisieren.

Make it **great** with MONIN !

Hinweis zu dieser E-Mail

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich auf unserer Homepage dafür angemeldet oder uns Ihre E-Mail-Adresse aufgrund von Antwortschreiben mitgeteilt haben. Sie können den Newsletter jederzeit abmelden. Senden Sie uns eine E-Mail mit dem Vermerk 'Newsletter abbestellen' oder melden Sie sich auf unserer Webseite ab.

Newsletter abmelden: www.monin.ch/Newsletter