

Adventszeit - „Zimt-Zeit“!

Wenn die Tage immer kürzer werden ist die Adventszeit nicht mehr fern. Und was symbolisiert die vorweihnächtliche Zeit besser als der Duft von Zimt? – Kindheitserinnerungen werden wach....

Zimt ist eines der ältesten Gewürze, welches angeblich schon 3000 v.Chr. in China verwendet wurde. Der Portugiese Vasco da Gama brachte 1502, nach seiner Landung im Jahre 1498 auf der südindischen Insel Ceylon, dem heutigen Sri Lanka, dieses Gewürz nach Europa. Das intensive Aroma wird zum größten Teil durch das im Zimtbaum enthaltene Zimtöl erzeugt.

Zimt wird hauptsächlich zum Aromatisieren von Heißgetränken und alkoholischen Getränken, aber auch beim Backen und Kochen verwendet. Mit dem **MONIN Premium Zimt-Sirup** können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Für Beschrieb und Rezepte klicken Sie hier:

www.monin.ch/Zimtsirup



Haben Sie Lust auf einen Glühwein?

Viele Mixrezepte für Cocktails und Kaffeegetränke mit MONIN Premium Zimt-Sirup finden Sie in unserer Rezeptdatenbank.

Wie wär's mit einem verführerischen **HOT WINE**?

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Zimt
2 cl Vodka
10 cl Rotwein
1 Orangenscheibe
2 Gewürznelken

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. In einem Mazagran-Glas servieren.

Weitere Rezepte finden Sie hier:

www.monin.ch/Rezepte

Verzichten Sie auch im Winter nicht auf Sommerfrüchte im Cocktail!

Voller Geschmack dank vollreifen Früchten: mit den neuen, gebrauchsfertigen **Fruchtpürees von MONIN** zaubern Sie auch im Winter tolle Frucht Drinks! Sie müssen keine Früchte mehr rüsten oder auftauen, Sie haben keinen Rüstabfall – greifen Sie einfach zur handlichen Püreeflasche und bereiten Sie schmackhafte Drinks mit intensivem und natürlichem Geschmack.

Die frischen Fruchtpürees von MONIN: gebrauchsfertig mit Zucker und einem sehr hohen Fruchtanteil. **Wirklich Früchte und nicht nur Fruchtsaft!**

REFRESH YOUR MIND!

Zutaten

2 cl MONIN Fruchtpüree Passionsfrucht (Maracuja)
0.5 cl MONIN Sirup Granatapfel (sortenrein!)
4 cl Vodka
3 cl Cranberrysaft
1 cl Limettensaft

Zubereitung

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

Für Beschrieb und weitere Rezepte klicken Sie hier:

www.monin.ch/Fruchtpurees



Tipp vom MONIN Chef de Bar

«EIN NATÜRLICHER GESCHMACK»

Ihre Signature Drinks können Sie verfeinern, indem Sie im Glas Ihres Boston Shakers frische Früchte oder Gemüse zerdrücken und den passenden MONIN Sirup beimischen. Damit lenken Sie ausserdem die Aufmerksamkeit Ihrer Bargäste auf sich.

Das hier gezeigte Rezept ist ein Gurken Martini.

www.monin.ch/CucumberMartini

www.monin.ch/Gurkensirup

Finden Sie über 600 weitere Rezepte auf:

www.monin.ch/Rezepte

Zimt-Zeit ist auch Lebkuchen-Zeit!

Versuchen Sie die verführerischen Cocktail- und Kaffeerezepte.



Gingerbread Club

Zutaten

1.5 cl **MONIN Sirup Lebkuchen**
4 cl brauner Rum

Zubereitung

Zutaten im Snifter-Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Gingerbread Cookie Martini

Zutaten

2 cl **MONIN Sirup Lebkuchen**
4 cl Vanille Vodka
1.5 cl Rahm

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Martini-Glas seihen.

Christmas Cai

Zutaten

2.5 cl **MONIN Sirup Lebkuchen**
4.5 cl Cachaça
3 Limettenstücke

Zubereitung

Limettenstücke im Glas zerdrücken und mit Sirup mischen.
Mit Eis auffüllen und Cachaça beifügen und umrühren.



Gingerbread Gourmet Mocha

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Lebkuchen
3 cl Monin Sauce Schokolade dunkel
24 cl Milch
1 Espresso

Zubereitung

Sirup und Sauce in ein vorgewärmtes Glas geben. Zuerst die geschäumte Milch und dann den Espresso vorsichtig aufgiessen.

Magic Café

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Lebkuchen
4 cl Irish Cream
10 cl Milch
1 Espresso

Zubereitung

Sirup und Sauce in ein vorgewärmtes Glas geben. Zuerst die geschäumte Milch und dann den Espresso vorsichtig aufgiessen.

Banana Cake

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Banane gelb
2 cl MONIN Sirup Lebkuchen
8 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft
¼ Muffin

Zubereitung

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



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

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.monin.ch