

Sollte dieser Newsletter nicht richtig dargestellt werden, klicken Sie bitte hier : [MONIN Newsletter »](#)



Träumen Sie jetzt von tropischen Stränden!

Noch ist es draussen kalt, nass, neblig und auch der Schnee zeugt vom Winter und der garstigen Jahreszeit.

Lassen Sie sich deshalb in tropische Gefilde verzaubern und geniessen Sie voller Wonne exotische Cocktails mit Kiwi, Litschi, Passionsfrucht, Mango und anderen tropischen Früchten!

Das fantastische MONIN-Sortiment fruchtiger Sirups, Pürees und Likörs macht's möglich.

Rezepte von Thomas Huhn, Chef de Bar vom Grand Hotel Les Trois Rois in Basel

Thomas Huhn, Chef de Bar und Schweizer Meister 2008 der SBU-Cocktailmeisterschaft (Swiss Barkeeper Union) ist von den MONIN Fruchtpürees begeistert. „Ich kreierte gerne neue Drinks. Mit den gebrauchsfertigen und natürlichen Fruchtpürees von MONIN kann ich unbegrenzt und professionell experimentieren. Gleichbleibender intensiver und natürlicher Fruchtgeschmack während dem ganzen Jahr, unabhängig von Saisons, keine Früchte rüsten oder auftauen, kein Abfall, der Zucker ist schon beigegeben; ein tolles Produkt für die Profis! **Die grossen Vorteile der MONIN Fruchtpürees sind überzeugend.** Für eine fruchtige und rassige Margarita, im Shaker zubereitet, empfehle ich folgendes Rezept:

Mangorita (im Shaker)

Zutaten

2 cl MONIN Fruchtpüree Mango
1 Barlöffel MONIN Sirup Ahorn Spicy
4 cl Tequila
2 cl Grand Marnier
1.5 cl frischer Zitronensaft

Zubereitung

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





Bei der Zubereitung als Smoothie im Blender empfehle ich, vom Monin Fruchtpüree die doppelte Menge, also ca. 4 - 5 cl zu nehmen.

Mangorita Smoothie (im Blender)

Zutaten

- 4-5 cl MONIN Fruchtpüree Mango
- 1 Barlöffel MONIN Sirup Ahorn Spicy
- 4 cl Tequila
- 2 cl Grand Marnier
- 1.5 cl frischer Zitronensaft

Zubereitung

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

Hier finden Sie weitere Informationen zu den verwendeten Produkten und Aromen von MONIN:

www.monin.ch/FruchtpüreeMango

www.monin.ch/AhornSpicySirup

Einen weiteren fruchtigen Cocktail, der „süchtig“ macht, mixen Sie nach folgendem Rezept:

Not enough

Zutaten

- 3 cl MONIN Fruchtpüree Passionsfrucht
- 1 cl MONIN Sirup Amaretto
- 3 cl Vodka
- 2 cl Grand Marnier
- 6 cl Orangensaft
- 3 Sk. Physalid

Zubereitung

Frucht im Glas zerdrücken und mit Fruchtpüree und Sirup mischen. Mit zerstossenem Eis auffüllen und die anderen Zutaten beifügen und umrühren.

Hier finden Sie weitere Informationen zu den verwendeten Produkten und Aromen von MONIN:

www.monin.ch/FruchtpüreePassion

www.monin.ch/Amaretto

Für weitere Rezepte klicken Sie hier:

www.monin.ch/Rezepte



Tipp vom MONIN Chef de Bar Alexandre

Aromatisierte Eiswürfel sind optisch sehr beeindruckend. Frieren Sie den gewünschten MONIN Sirup mit Wasser und Früchten oder Gewürzen im Mischverhältnis 2 cl Sirup auf 10 cl Wasser ein. Überraschen und verblüffen Sie mit diesem Gag Ihre Gäste!



MONIN®
DEPUIS 1912

REZEPTE Februar 2010

Lady MONIN

Zutaten

2 cl **MONIN Sirup Mandarine**
3 cl **MONIN Fruchtpüree Erdbeere**
2 cl Vodka
6 cl Ananassaft

Zubereitung

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

Bahama Kiwi (ohne Alkohol)

Zutaten

2 cl **MONIN Sirup Kiwi**
1 cl **MONIN Sirup Banane grün**
6 cl Passionsfruchtsaft
6 cl Orangensaft
3 Stk. Kiwischeiben

Zubereitung

Frucht im Glas zerdrücken und mit Sirup mischen. Mit zerstoßenem Eis auffüllen und die anderen Zutaten beifügen und umrühren.

Tropicano Delight (ohne Alkohol)

Zutaten

2 cl **MONIN Sirup Kiwi**
1 cl **MONIN Sirup Passionsfrucht**
1 cl **MONIN Sirup Banane grün**
2 cl **MONIN Cordial Lime Juice Mixer**
8 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft

Zubereitung

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

Tropical Green Colada (ohne Alkohol)

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Kiwi
2 cl MONIN Sirup Gurke
9 cl Ananassaft
9 cl Milch

Zubereitung

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



MONIN Lychee Margarita

Zutaten

4 cl MONIN Sirup Litschi
1 cl MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec
4 cl MONIN Cordial Lime Juice Mixer
4 cl Tequila

Zubereitung

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

Love Connexion

Zutaten

2 cl MONIN sirup Litschi
2 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
1 cl MONIN Cordial Lime Juice Mixer
4 cl Vodka
6 cl Orangensaft

Zubereitung

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

Lychee Mojito

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Litschi
1.5 cl MONIN Sirup Mojito Mint
3.5 cl Rum
Mineralwasser zum Auffüllen
6 Stk. Minzenblätter
1 Stk. Limettenscheibe

Zubereitung

Frucht und Minzenblätter im Glas zerdrücken und mit Sirup mischen. Mit zerstoßenem Eis auffüllen und die anderen Zutaten beifügen und umrühren.



Finden Sie mehr als 600 weitere Rezepte hier: www.monin.ch

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