

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

NEU bei MONIN!

Wir freuen uns, Ihnen die neueste Sirup-Kreation von MONIN vorzustellen.



Crème Brûlée / Gebrannte Creme MONIN Premium Sirup

Wurden Sie je mit dem unvergesslichen Erlebnis einer genussvollen Vanille-Eiscreme umhüllt von einer warmen, mürben Karamellkruste verwöhnt? Der Kontrast zwischen dem heißen Überzug und der leckeren Sahne trägt dazu bei, dass Gebrannte Creme eines der beliebtesten Desserts in Frankreich ist.

Gebrannte Creme wurde im 17. Jahrhundert erfunden. In den 80ern war sie sehr trendy, namentlich dank dem berühmten Michelin Starkoch Paul Bocuse, der das Originalrezept abänderte, um eine leichtere, jedoch geschmackvollere Variante zu kreieren.

MONIN Crème Brûlée Sirup kombiniert Noten von gebrannter Karamell mit einer starken Vanille-Basis, ideal für Kaffee-Rezepte und verführerische Cocktails... versuchen Sie's, es ist großartig!

Das Aroma: Starker Vanille-Geschmack mit cremigem und vollem Gebranntem-Creme-Aroma. Nachgeschmack von gebranntem Karamell.

Die mögliche Anwendungen sind: Cappuccinos, Lattes, Eiskaffees, Desserts und natürlich auch Cocktails!

Hier eine kleine Rezeptausswahl.
Weitere Rezepte finden Sie unter:
www.monin.ch/Sirup/CremeBrulee

Crème Brûlée Latte ohne Alkohol !

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Gebrannte Creme
12 cl Milch
Espresso

Zubereitung

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

Toffee Crème ohne Alkohol !

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Gebrannte Creme
2 cl MONIN Sirup Toffee Nut
10 cl Milch
1 Kugel Vanille-Eis

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Hurricaneglas gießen. Schlagrahmtop mit Schokoladensplitter garnieren.

Crème Brûlée Martini

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Gebrannte Creme
3 cl brauner Rum
4 cl Milch

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein mit braunem Zuckerrand verziertes Martiniglas seihen.

Russian Dessert

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Gebrannte Creme
1.5 cl MONIN Liqueur Kaffee
3.5 cl Vodka

Zubereitung

Zutaten im Old Fashioned Glas mit Eiswürfeln umrühren.

TIPP

vom MONIN Chef de Bar Alexandre



Mehrlagiger Smoothie

Der visuelle Aspekt eines Drinks ist ein Hauptverkaufsargument, wir zeigen Ihnen deshalb einen einfachen Weg, einen mehrlagigen Smoothie herzustellen.

Bereiten Sie einen Banane Smoothie mit MONIN Fruchtpüree Banane und Eis im Blender sowie einen Erdbeere Smoothie mit MONIN Fruchtpüree Erdbeere vor. Kreieren Sie nun einen Bananen-Erdbeere Smoothie, indem Sie jeweils die Aromen abwechselnd einfüllen.

Dieser simple Mix wird jedermann verblüffen!

MONIN®
DEPUIS 1912

REZEPTE März 2010



Der Lenz ist da!

Nun ist er endlich da, der Frühling. Und bald spriessen am Waldrand und in den Wiesen wieder die Veilchen. Wie kleine violette Äuglein blinzeln die Veilchen im Frühling aus dem Gras.

Verleihen Sie doch Ihren Getränken einen blumigen Frühlings-Akzent. Versuchen Sie den **MONIN Veilchensirup** und erfreuen Sie Ihre Geschmacksnerven. Ein authentisches Veilchenblüten-Aroma mit säuerlich, blumigem Geschmack, der an Veilchen-Bonbons erinnert.

Hier eine kleine Rezeptauswahl. Weitere Rezepte finden Sie unter: www.monin.ch/Sirup/Veilchen

Violet Martini

Zutaten

2.5 cl Monin Sirup Veilchen
4.5 cl Vodka
6 cl Cranberrysaft

Zubereitung

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

3V

Zutaten

1 cl Monin Sirup Veilchen
1 cl Monin Sirup Vanille
4 cl Vodka

Zubereitung

Zutaten im Old Fashioned Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Long U.V.

Zutaten

3 cl Monin Sirup Veilchen
0.5 cl Monin Liqueur Curaçao blau
3 cl Gin
Mineralwasser

Zubereitung

Zutaten im Tumblerglas mit Eiswürfeln umrühren.

Spring Refresher ohne Alkohol!

Zutaten

2 cl Monin Sirup Veilchen
1 cl Monin Sirup Zitrone grün
10 cl Wasser
1 Kugel Zitronensorbet

Zubereitung

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



Forest Flower ohne Alkohol!

Zutaten

1.5 cl Monin Sirup Veilchen
1.5 cl Monin Sirup Heidelbeere
10 cl Orangensaft
4 cl Traubensaft
1 cl Limonensaft

Zubereitung

Alle Zutaten ohne Traubensaft mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Hurricaneglas seihen. Top mit Traubensaft.

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

**Es ist das Osterfest alljährlich -
für den Hasen recht beschwerlich ...**

Das Fruchtpunkt-Team wünscht Ihnen ein schönes, frühlingshaftes Osterfest und viel Spaß beim „Eiertütschen“. Haben Sie eine gute Zeit bis zum nächsten Newsletter.



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 agrégé 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