

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

NEU: Fruchtpüree Mix Kokosnuss

Die Kokosnuss ist die Frucht der hochgewachsenen Kokospalme – ein Baum, der mit tropischen Ländern in Verbindung gebracht wird: genau das Richtige für die kommenden Sommer-Events. Das nahrhafte Kokosfleisch und die Kokosmilch werden in Getränken oder zum Kochen verwendet, weil der süsse und eigene Geschmack sehr gut zu süssen, bitteren und salzigen Aromen passt.

Das MONIN Fruchtpüree Mix Kokosnuss ist ein einzigartiges Produkt mit einer perfekten Textur und dem Geschmack nach frisch geriebener Kokosnuss. Geschmack und Textur waren in dieser Natürlichkeit bisher nur in kulinarischen Anwendungen und in Konfekt zu geniessen.

Dieses unvergleichliche Kokosnuss-Aroma ist jetzt für Sie verfügbar! Lassen Sie Ihre Vorstellungskraft zu Sandstränden auf tropische Inseln wandern und kreieren Sie erfrischende Coladas und viele verlockende Drinks!

Die Farbe ist wolkig weiss, d.h. die typische Farbe des Kokosfleisches.

Das Aroma hat einen intensiven Geschmack nach süsser, cremiger Kokosnuss mit frisch geraffelten Kokos-Stückchen.

Die möglichen Anwendungen sind Cocktails, Smoothies, Iced Teas, Sodas und kulinarische Köstlichkeiten.

Nachstehend finden Sie einige **Rezeptvorschläge**.





Pina-Colada

Zutaten

3 cl MONIN Fruchtpüree Kokosnuss
3 cl Rum
15 cl Ananassaft
1 cl Limettensaft

Zubereitung

Zutaten im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Tumblerglas giessen. Garnieren mit einem Ananasblatt.

Moonlight on Copacabana Beach

Zutaten

3 cl MONIN Fruchtpüree Coco
1 cl MONIN Sirup Mojito Mint
2.5 cl Rum
6 cl Milch
2 cl Rahm

Zubereitung

Für die Glasrandverzierung MONIN Gourmetsauce weisse Schokolade und Kokosnussspuder verwenden. Glasrand verzieren. Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

Weitere Rezepte finden Sie unter:

www.monin.ch/Fruchpueree/Kokosnuss

Drinks für die Fussball-WM 2010

Grosse Ereignisse werfen ihre Schatten voraus. Die Welt schaut gespannt nach Südafrika, denn am 11. Juni beginnt bekanntlich die Fussball-Weltmeisterschaft. Verwöhnen Sie zu diesem Anlass Ihre Gäste mit einem süssen oder rassigen Fussball-Drink!





Kathrin Leisi, Inhaberin des **Raisin-Cocktailhouse's** in 1563 Dompierre, erfahrene, vielfach ausgezeichnete Barmeisterin und Präsidentin der SBU (**Swiss Barkeeper Union**) hat für uns die folgenden **drei WM-Rezepte** kreiert. Wir wünschen viel Vergnügen!

„Hopp Schwiiz!“ (Longdrink)

Zutaten

2 cl MONIN Fruchtpüree Coco
1 cl MONIN Sirup Curaçao blau
1 cl MONIN Konzentrat Cordial Lime Juice Mixer
4 cl Malibu
12 cl Orangen-Bananen-Passionssaft

Zubereitung

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

Dekoration: Ananas, Ananasblätter, Litschi, Cocktailkirsche

FIFA – Martini (Shortdrink)

Zutaten

2.5 cl MONIN Fruchtpüree Mango
0.5 cl MONIN Sirup Caramel
4.5 cl Vodka
kleiner Rosmarinzwieg

Zubereitung

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

Dekoration: Orangenschnitz, Rosmarinzwieg

Offside (Smoothie) ohne Alkohol!

Zutaten

5 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
1 cl MONIN Sirup Rose
3 cl MONIN Sirup Orgeat (Mandelmilch)
12 cl Cranberrysaft

Zubereitung

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

Dekoration: Limettenscheibe, Erdbeere und Erdbeerblatt



Rezepte mit MONIN Premium Holunderblüten-Sirup

In Grossbritannien sagt man, dass der Sommer erst angekommen ist, wenn der Holunder in voller Blüte steht und dass er endet, sobald die Beeren reif sind! So hoffen wir nun, dass der Holunder bald in Blüte stehen wird und wir endlich sommerliche Temperaturen erhalten werden...

Der **MONIN Holunderblüten-Sirup** hat einen starken Blütenduft mit Honignoten und einen charakteristischen, herben und saftigen Geschmack. Das kraftvolle, blumige Aroma erlaubt Ihnen, Cocktails mit origineller Note zu kreieren. Nachstehend einige Rezeptvorschläge.

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.monin.ch/Sirup/Holunderbluete

Sureau Margarita

Zutaten

2 cl **MONIN Sirup Holunderblüten**
3 cm **MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec**
4 cl Tequila
2 cl Limettensaft

Zubereitung

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

Floral Fruits

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Holunderblüten
1.5 cl MONIN Sirup Mango
1 Dash MONIN Sirup Granatapfel
4 cl Rum
5 cl Ananassaft

Zubereitung

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

British Candy ohne Alkohol!

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Holunderblüten
3 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
6 cl Sweet and Sour
Top mit Mineralwasser

Zubereitung

Zutaten im Tumblerglas mit Eiswürfeln umrühren.



Park Lane ohne Alkohol!

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Holunderblüten
12 cl Apfelsaft
1 cl Limettensaft

Zubereitung

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

Finden Sie mehr als 700 weitere Rezepte hier: www.monin.ch

Im Baum da ist ein Geist –
der heilt und der Holunder heisst!



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