

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

NEU: **MONIN Premium Sirup** **Basilikum**

Basilikum, im Griechischen „König“, wird in vielen Kulturen als „königliches Gewürzkraut“ bezeichnet. Es ist eine Einjahrespflanze und gehört zur Familie der Minzen. Es gibt viele verschiedene Basilikum-Arten, vom Süßen, der in der mediterranen Küche verwendet wird wie z.B. im wohlbekannten italienischen Pesto, bis zum Thai- oder Vietnam-Basilikum, der ein typisches Anis-Aroma hat.

Basilikum wird von immer mehr Barkeepern benutzt, um ihren persönlichen Drinks eine frische Kräuternote zu verleihen. Der MONIN Basilikum Sirup ermöglicht dank dem scharfen Geruch und dem Aroma von frischem Basilikum grossartige, innovative Drinks!

Die Farbe ist helles Grasgrün, leicht trüb.

Das Aroma hat eine starke Nase nach frisch verriebenen Basilikumblättern mit einer Andeutung von Pfefferminze. Ein erfrischender Kräutergeschmack, starker und frischer Geschmack nach Basilikumblättern mit einem reifen Nachgeschmack.

Die möglichen Anwendungen sind Mojitos, Tees, Sodas, Cocktails, Kulinarisches.

Hier eine kleine **Rezeptauswahl**.



Bloody Basil

Zutaten

3 cl MONIN Sirup Basilikum
3 cl Vodka
15 cl Tomatensaft
1 cl Zitronensaft
Worcestershire Sauce
Tabasco
Selleriesalz

Zubereitung

Zutaten im Hurricane-Glas mit Eiswürfeln umrühren. Mit Kirschtomaten garnieren.

Fée Basil

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Basilikum
3 cl Limettensaft
3 cl Absinth

Zubereitung

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

Sparkling Basil ohne Alkohol!

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Basilikum
1 cl MONIN Sirup Melone
20 cl Limonade

Zubereitung

Zutaten im Hurricane-Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.monin.ch/Sirupe/Basilikum



NEU: MONIN Premium Sirup Kardamom

Dieses aromatische Gewürz gehört zur Ingwer-Familie, stammt aus Indien und wächst in vielen anderen tropischen Gebieten. Der Kardamom wird als Schote verwendet oder zu Pulver gemahlen. Nach Safran gilt er als eines der teuersten Gewürze.

Kardamom hat ein scharfes Aroma und einen warmen, würzig-süßen Duft. Er wird hauptsächlich dazu benutzt, Esswaren und Getränke der typischen indischen Byriani-Gerichte zu würzen, aromatisierte Tees im mittleren Osten zu verfeinern sowie für die köstlichen Backwaren in Nordeuropa.

Der MONIN Kardamom Sirup wird Ihren bevorzugten Kaffees und Tees den Duft von Indien verleihen. Und kein feinmahlen mehr... nur noch einschenken und genießen!

Die Farbe ist leicht goldig.

Das Aroma ist stark geprägt von frisch gemahlene(n) Kardamom-Schoten. Nachklingender milder und würziger Geschmack mit einem starkbitteren Nachgeschmack.

Die möglichen Anwendungen sind Kaffees, Milchgetränke, Iced Lattes, Tees, Dessert Drinks, Desserts und natürlich Cocktails. Nachstehend eine kleine Rezeptausswahl.

Hier eine kleine **Rezeptausswahl**.

Bombay Spirit

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Kardamom
3 cl Gin
6 cl Darjeeling Tee

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen. Mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Carda-Cai

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Kardamom
1.5 cl MONIN Fruchtpüree Passionsfrucht
4.5 cl Cachaca
4 Limettenstücke

Zubereitung

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

Cardamom Mango Smoothie ohne Alkohol!

Zutaten

3 cl MONIN Sirup Kardamom
6 cl MONIN Fruchtpüree Mango
9 cl Mangosaft
1 cl Limettensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Smoothieglas giessen. Mit Zitronenschale garnieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.monin.ch/Sirupe/Kardamom

Ein Sommer-Verführer: MONIN Premium Sirup **Sangria Mix.** Schnell und einfach zubereitet und schmeckt toll!

„La Sangria de MONIN“ ist eine köstliche Sangria, einfach und schnell zubereitet. Der MONIN Premium Sirup Sangria Mix enthält die traditionellen Aromen der roten Sangria. Sie müssen nur noch Wein, Orangensaft und Eis hinzufügen und schon haben Sie einen herrlichen, echt spanischen Drink!

In der Nase Orangenschalen und Kirschkerne mit einer würzigen Note, im Geschmack fruchtige Zitrus- und Zimtnoten.

MONIN House Sangria

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Sangria Mix
2 cl MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec
9 cl Rotwein
3 cl Brandy
1 cl Limettensaft
Mineralwasser

Zubereitung

Zutaten ohne Mineralwasser mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Fancyglas seihen. Mineralwasser dazu geben und umrühren.

Virgin Sangria ohne Alkohol!

Zutaten

3 cl MONIN Sirup Sangria Mix
10 cl roter Traubensaft
4 cl Orangensaft
Mineralwasser

Zubereitung

Zutaten ohne Mineralwasser mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel im Tumblerglas seihen. Mineralwasser dazu geben und umrühren.



Für weitere Rezepte mit Sangria-Mix-Sirup klicken Sie hier:

www.monin.ch/Sirupe/SangriaMix



Ein weiterer Sommerhit und ein Kultgetränk: MONIN Premium Sirup **Mojito Mint**

Der berühmte Mojito Cocktail wurde in den heißblütigen Bars des vorrevolutionären Havannas geboren. Gewiefte Barleute nutzten den heimischen Überfluss an wilder Minze „Yerbabuena“, Rohrzucker, Limetten und Rum, um einen erfrischenden Cocktail zu kreieren, der das sinnliche Nachtleben Kubas würzte.

Mit dem MONIN Mojito Mint Premium Sirup wird das Mojito-Mixen leicht gemacht. Kombinieren Sie ihn einfach mit Rum, Club Soda und einem Schuss Limettensaft!

MONIN Mojito Mint hat ein erfrischendes Minzen- und Limettenaroma, welches ideal auch für Getränke ohne Alkohol verwendet werden kann. Der Duft nach grüner Minze, ein perfekt ausbalancierter Geschmack nach Rohrzucker und Minze – Havanna lässt grüssen!



MONIN Mojito

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Mojito Mint
3.5 cl Rhum
12 cl Mineralwasser
6 - 8 Minzenblätter
1 - 3 Limettenstücke

Zubereitung

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

Magic Woman ohne Alkohol!

Zutaten

0.5 cl MONIN Sirup Mojito Mint
0.5 cl MONIN Sirup Curaçao blau
2 cl MONIN Fruchtpüree Banane
7 cl Orangensaft

Zubereitung

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

Weitere Rezepte mit Mojito-Mint-Sirup finden Sie hier:
www.monin.ch/Sirupe/MojitoMint

Ernest Hemingway, der Dichter
liebte nachts Havannas Lichter
und er, Kubas Rum sei Dank,
manches Glas Mojito trank.

Finden Sie mehr als 900 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 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