

En cas de mauvais affichage de cette newsletter, veuillez cliquer ici: [Newsletter MONIN](#) »

NOUVEAUX: MONIN Premium Sirop de Basilic

Le basilic, en grec „le roi“ est reconnu dans beaucoup de cultures comme l'herbe royale des plantes aromatiques. C'est une plante annuelle qui appartient à la famille des Lamiacées (menthes). Il existe plusieurs variétés de basilic, du doux, utilisé dans la cuisine méditerranéenne, par exemple pour le célèbre pesto italien, jusqu'au basilic thai ou vietnamien qui a un arôme typiquement anisé.

Le basilic est de plus en plus utilisé par les barmen pour personnaliser leurs boissons avec une note fraîche et herbacée. Le sirop MONIN basilic vous permet, grâce à son odeur puissante et son arôme de basilic frais, d'élaborer des boissons innovantes et géniales!

La couleur est celle de l'herbe vert brillant, légèrement trouble.

L'arôme a un nez puissant de feuilles de basilic fraîchement écrasées avec une pointe de menthe verte. Un goût rafraîchissant de plante aromatique, un arôme frais et fort de feuilles de basilic avec un arrière goût de basilic mûr.

Applications possibles: Mojitos, thés, sodas, cocktails, applications culinaires.

Ci-dessous un aperçu de quelques **recettes**.



Bloody Basil

Ingrédients

3 cl sirop de basilic MONIN
3 cl vodka
15 cl jus de tomates
1 cl jus de citrons
Sauce Worcestershire
Tabasco
Sel de céleri

Préparation

Mélangez les ingrédients dans un verre hurricane avec des glaçons. Garnissez avec des tomates cerise.

Fée Basil

Ingrédients

2 cl sirop de basilic MONIN
3 cl jus de citron vert

Préparation

Frappez les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et versez dans un verre à cocktail.

3 cl absinthe

Sparkling Basil sans alcool !

Ingrédients

1 cl sirop de basilic MONIN
1 cl sirop de melon MONIN
20 cl limonade

Préparation

Mélangez les ingrédients dans un verre hurricane avec des glaçons.

D'autres recettes vous attendent sous: www.monin.ch/Sirop/Basilic



NOUVEAUX: MONIN Premium Sirop de Cardamome

Cette épice aromatique appartient à la famille des zingibéracées (gingembres), est originaire d'Inde et pousse dans de nombreuses régions tropicales. La cardamome est utilisée sous forme de capsule ou de poudre. Elle est une des épices les plus chères après le safran.

La cardamome a un arôme fort et un parfum chaud, épicé et sucré. Elle est utilisée principalement pour épicer les aliments et les boissons des plats Byriani typiquement indiens, affiner les thés aromatisés d'Orient et aromatiser les succulents petits biscuits du nord de l'Europe.

Le sirop MONIN Cardamome apportera à vos cafés et thés préférés le parfum de l'Inde...et vous n'avez plus rien à moudre... juste à servir et à se délecter!

La couleur est légèrement dorée.

L'arôme a un nez puissant de graines de cardamomes fraîchement moulues. Goût rémanent d'épice douce avec un arrière-gout amer.

Applications possibles: cafés, lattes, lattes glacés, thés, dessert drinks et bien sûr les cocktails.

Ci-dessous un aperçu de quelques **recettes**.

Bombay Spirit

Ingrédients

2 cl sirop de cardamome MONIN
3 cl gin
6 cl thé Darjeeling

Préparation

Frappez tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et versez dans un verre à cocktail. Décorez avec des tranches d'orange.

Carda-Cai

Ingrédients

2 cl sirop de cardamome MONIN
1.5 cl purée de fruits de la passion MONIN
4.5 cl cachaça
4 morceaux de citron vert

Préparation

Pressez les morceaux de citron vert dans un verre et mélangez avec le sirop. Remplissez avec de la glace pilée et rajoutez les autres ingrédients. Mélangez le tout.

Cardamom Mango Smoothie sans alcool !

Ingrédients

3 cl sirop de cardamome MONIN
6 cl purée de fruits de mangue MONIN
9 cl jus de mangue
1 cl jus de citron vert

Préparation

Mixez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et versez dans un verre smoothie. Garnissez avec l'écorce du citron.

D'autres recettes vous attendent sous: www.monin.ch/Sirop/Cardamome

Une boisson estivale très séduisante: MONIN Premium Sirop **Sangria Mix.** Facile et rapide à préparer et excellentement bon!

„La Sangria de MONIN“ est une excellente sangria, facile et rapide à préparer. Le sirop MONIN Premium Sangria Mix contient les arômes traditionnels de la sangria rouge. Vous devez uniquement rajouter le vin, le jus d'orange et la glace et vous obtenez une vraie et délicieuse boisson espagnole!

Un nez d'écorce d'orange et de noyau de cerise avec une note épicée et un gout de citron fruité avec des notes de cannelle.

MONIN House Sangria

Ingrédients

1.5 cl sirop sangria mix MONIN
2 cl liqueur curaçao triple sec MONIN
9 cl vin rouge
3 cl brandy
1 cl jus de citron vert
Eau minérale

Préparation

Frappez tous les ingrédients sauf l'eau avec des glaçons dans un shaker et versez sur des glaçons dans un verre Fancy. Versez l'eau minérale et mélangez.

Virgin Sangria sans alcool !

Ingrédients

3 cl sirop sangria mix MONIN
10 cl jus de raisins rouges
4 cl jus d'orange
Eau minérale

Préparation

Frappez tous les ingrédients sauf l'eau avec des glaçons dans un shaker et versez sur des glaçons dans un verre Tumbler. Versez l'eau minérale et mélangez.



D'autres recettes vous attendent sous:

www.monin.ch/Sirop/SangriaMix



Pour cet été un autre hit incontournable: MONIN Premium Sirop **Mojito Mint**

Le très connu cocktail Mojito est né dans les bars très chauds de la Havane d'avant la révolution. Des barmen débrouillards et inspirés profitèrent de l'abondance de la menthe sauvage "Yerbabuena", du sucre de canne, du citron vert et du rhum pour créer un cocktail rafraîchissant, égayant ainsi les nuits chaudes de Cuba.

Avec le sirop MONIN Mojito Mint, les boissons Mojitos sont faciles à préparer. Combinez le tout simplement avec du rhum, du club soda et du citron vert pressé!

MONIN Mojito Mint a un arôme rafraîchissant de menthe et de citron vert, idéal également pour des boissons non alcoolisées - le parfum de la menthe verte et un goût parfaitement équilibré de sucre de canne et de menthe – La

Havane vous passe le bonjour!



MONIN Mojito

Ingrédients

2.5 cl sirop de mojito mint MONIN
3.5 cl rhum
12 cl eau minérale
6 - 8 feuilles de menthe
1 - 3 morceaux de citron vert

Préparation

Pressez le citron vert, écrasez les feuilles de menthe dans un verre et mélangez avec le sirop. Remplissez avec de la glace pilée et rajoutez les autres ingrédients. Mélangez le tout.

Magic Woman ^{sans} alcool !

Ingrédients

0.5 cl sirop de mojito mint MONIN
0.5 cl sirop de curaçao bleu MONIN
2 cl purée de fruits de banane MONIN
7 cl jus d'orange

Préparation

Frappez les ingrédients dans un shaker et versez dans un verre à cocktail.

Vous trouvez d'autres recettes sous:

www.monin.ch/Sirop/MojitoMint

De la Havane, le poète Ernest Hemingway
aimait ses nuits illuminées
Et avec le rhum de Cuba qu'il le composait
C'est plusieurs verres de Mojito qu'il appréciait

Trouvez sous le lien suivant plus de 900 autres recettes: www.monin.ch



Make it **great** with MONIN !

Information sur cet e-mail

Vous recevez cette newsletter, parce que vous vous êtes inscrit sur notre page d'accueil ou parce que vous nous avez donné votre adresse e-mail par le biais d'une réponse écrite. Vous pouvez à tout moment annuler cet abonnement. Envoyez-nous un e-mail en notant 'Désabonner la newsletter' ou bien vous la désabonnez sur notre site web.

Désabonner la newsletter: 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