

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

NEU: MONIN Premium Sirup Gin

Ganz und gar Gin – ohne Alkohol.
Gin ist ein Stück englische Kulturgeschichte und die Basis für viele legendäre Cocktail-Klassiker wie Gimlet, Gin & Tonic oder Gin Fizz. Der neue MONIN Gin Sirup vereint das charakteristische Wacholderbeeraroma mit zarten Koriander- und Zitrusölnoten zu einem intensiven, überraschend lang anhaltenden Geschmackserlebnis. Mixen Sie mit dem MONIN Gin Sirup die Klassiker aus den 30ern und kreieren Sie neue Bar-Highlights – cheers!

Die Farbe ist transparent, leicht trüb.

Das Aroma: Wacholderbeeren- und Zitrusfruchtnase mit einer Spur Kampferduft. Wacholderbeer- und Zitronengeschmack mit leicht bitterer Gin ähnlicher Note. Starker Wacholderbeer-Nachgeschmack.

Die möglichen Anwendungen sind Cocktails mit oder ohne Alkohol, Smoothies, Digestifs.

Hier eine kleine **Rezeptauswahl**.



Floral Genever

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Gin
4 cl MONIN Liqueur Veilchen
3 cl Vodka

Zubereitung

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

Red Fox

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Gin
1.5 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
12 cl Rotwein

Zubereitung

Zutaten im Rotweinglas mit Eiswürfeln umrühren.

Virgin Paradise ohne Alkohol!

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Gin
2 cl MONIN Sirup Aprikose
6 cl Orangensaft

Zubereitung

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

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.MONIN.ch/Sirupe/Gin



NEU: MONIN Konzentrat Sweet & Sour

Der Sweet&Sour-Kick für perfekten Cocktail-Spass

Endlich: Das Mix-Must für jeden Barkeeper ist da! Purer Zucker, sizilianische Zitronen und ein Schuss Limettensaft: MONIN Sweet & Sour in der praktischen 1L-PET-Flasche gehört ab sofort zur Standard-Ausrüstung jeder Bar. Der fixfertige Sour Mix bindet alle Zutaten im Shaker und zaubert einen leichten Schaum in die Drinks. Ob für Bar-Klassiker wie Daiquiris und Margaritas oder für legendäre Eigenkreationen: MONIN Sweet & Sour dazu, shaken und geniessen!

Die Farbe: Trübes Gelb.

Das Aroma: Säuerlicher Geschmack gefolgt von einem starken runden Zitronen-Geschmack mit einer Nase von Limetten.

Mundfüllender samtener Eindruck.

Die möglichen Anwendungen sind Cocktails mit oder ohne Alkohol, Sodas, Limonaden, Smoothies.

Hier eine kleine **Rezeptauswahl**.

MONIN Margarita

Zutaten

6 cl MONIN Konzentrat Sweet & Sour
1 cl MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec
4 cl Tequila

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein mit Salzrand versehenes Margaritaglas seihen.

Mauritius Souvenir

Zutaten

5 cl MONIN Konzentrat Sweet & Sour
2 cl MONIN Fruchtpüree Kokosnuss
3 cl Rum

Zubereitung

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

Strawberry Filds ohne Alkohol!

Zutaten

2 cl MONIN Konzentrat Sweet & Sour
1.5 cl MONIN Fruchtpüree Kokosnuss
1.5 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
8 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft

Zubereitung

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

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.MONIN.ch/Konzentrate/Sweet-Sour



Einzigartige Erlebniswelt in Winterthur, Rahmenprogramm mit vielen Highlights

Den Fachbesuchern wird wiederum eine einzigartige Erlebniswelt geboten. Barkeeper, Food- & BeverageManager, Einkäufer, Gastronomen und weitere Fachbesucher werden in der City Halle in Winterthur wiederum einen spannenden Anlass erleben. Die Besucher haben dabei die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen, neue oder bewährte Produkte und Lösungen zu entdecken und ausgewiesenen Fachleuten aus dem In- und Ausland zuzuhören und mit ihnen zu diskutieren. Die swissBARworld eignet sich auch hervorragend, um neue Ideen und Inspirationen für den Berufsalltag zu sammeln.

**Besuchen Sie uns auf dem MONIN-Stand an der SWISS BAR WORLD
und degustieren Sie die neuesten MONIN-Produkte.**

Informationen, online registrieren und kostenlosen Eintritt sichern auf:

www.swissbarworld.ch

TIPP DES
MONATS

Der Geschmack des Spätsommers: **MONIN Premium Sirup Brombeeren**

Duft nach reifen Brombeeren, samtener und geschmeidiger Geschmack, tiefes Dunkelrot: mixen Sie saisonale und verführerische Drinks mit dem MONIN Premium Sirup Brombeere!

Moulin Rouge

Zutaten

0.5 cl MONIN Sirup Brombeere
1.5 cl MONIN Sirup Veilchen
12 cl kalter Champagner
Mineralwasser

Zubereitung

Zutaten im Champagnerglas mit Eiswürfeln umrühren.

Berry Citrus Delight ohne Alkohol!

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Brombeere
1 cl MONIN Sirup Zitrone grün (Lime)
10 cl Milch
1 Kugel Vanille Eis

Zubereitung

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



Blackberry Mocha ohne Alkohol!

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Brombeere
2 cl MONIN Sirup Schokolade
15 cl Milch
1 Espresso

Zubereitung

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

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

www.MONIN.ch/Sirupe/Brombeere

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