

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

NOUVEAUX: **Sirop MONIN Premium Gin**

Tout le plaisir du gin – sans alcool.

Le gin fait partie de l'histoire de la culture anglaise. Il est à la base de cocktails classiques légendaires tels que le Gimlet, le Gin & Tonic ou le Gin Fizz. Le nouveau sirop MONIN Gin unit l'arôme caractéristique du genévrier avec de fines notes de coriandre et d'huile de citron, pour fournir un goût intense, surprenant et long en bouche. Mixez des classiques des années 30 avec le sirop MONIN Gin et créez de nouveaux moments uniques de dégustation – cheers!

La couleur incolore, légèrement trouble.

Note de dégustation: Un nez de genévrier et d'agrumes avec une pointe de camphre. Un goût de genévrier et de citron avec une amertume rappelant celle du gin. Arrière goût très persistant de genièvre.

Applications: cocktails sans ou avec alcool, smoothies, digestifs.

Vous trouvez ci-joint un petit **choix de recettes**.



Floral Genever

Ingrédients

1 cl sirop de Gin MONIN
4 cl liqueur de violette MONIN
3 cl vodka

Préparation

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

Red Fox

Ingrédients

2 cl sirop de Gin MONIN
1.5 cl purée de fruits de fraise MONIN
12 cl vin rouge

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un verre à vin rouge avec des glaçons.

Virgin Paradise sans alcool !

Ingrédients

1 cl sirop de Gin MONIN
2 cl sirop d'abricot MONIN
6 cl jus d'orange

Préparation

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

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



NOUVEAUX: Concentré MONIN Sweet & Sour

La petite note Sweet&Sour dans vos cocktails pour un parfait plaisir

Le must du mix pour tous les barkeeper est enfin là! Sucre pur, citrons siciliens et une pointe de jus de citron vert: MONIN Sweet&Sour dans sa bouteille pratique d'1 litre PET appartient dès maintenant aux accessoires indispensables de votre bar. Le mix Sweet & Sour prêt à l'emploi permet de lier tous les ingrédients du shaker. Vous obtenez ainsi une mousse légère pour vos boissons. Que ce soit pour les boissons classiques comme les Daiquiris et les Margaritas ou pour vos propres créations légendaires: Ajoutez tout simplement MONIN Sweet & Sour, shakez et dégustez!

La couleur jaune un peu trouble.

Note de dégustation: Goût acide suivi d'un goût persistant et rond de citron accompagné d'un nez de citron vert. Impression en bouche de rondeur veloutée.

Applications: cocktails avec ou sans alcool, sodas, limonades, smoothies.

Vous trouvez ci-joint un petit **choix de recettes**.

MONIN Margarita

Ingrédients

6 cl concentré Sweet & Sour MONIN
1 cl liqueur de Curaçao Triple Sec MONIN
4 cl téquila

Préparation

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez délicatement dans un verre margarita dont vous aurez préalablement décoré le bord avec du sel.

Mauritius Souvenir

Ingrédients

5 cl concentré Sweet & Sour MONIN
2 cl purée de fruits de noix de coco MONIN
3 cl rhum

Préparation

Pressez le kiwi dans le verre et mélangez avec la purée de fruits. Remplissez avec de la glace et rajoutez les autres ingrédients. Mélangez.

Strawberry Filds sans alcool !

Ingrédients

2 cl concentré Sweet & Sour MONIN
1.5 cl purée de fruits de noix de coco MONIN
1.5 cl purée de fruits de fraise MONIN
8 cl jus d'orange
6 cl jus d'ananas

Préparation

Mixez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à obtention d'un liquide mousseux puis versez délicatement dans un verre smoothie.

D'autres recettes vous attendent sous: www.monin.ch/Concentrés/Sweet&Sour



Un monde unique de découvertes à Winterthur, un programme plein de moments forts

Les visiteurs professionnels vont de nouveau faire de nombreuses découvertes. Barkeeper, manager des domaines de la gastronomie, acheteurs, gastronomes et autres professionnels de la branche vivront cette année encore dans la City Halle de Winterthur un moment unique. Les visiteurs auront la possibilité de nouer de nouveaux contacts, de découvrir des solutions et des produits nouveaux ou ayant déjà faits leur preuve, d'entendre des spécialistes suisses ou étrangers et de discuter avec eux. Le swissBARworld est un lieu idéal pour trouver l'inspiration et rassembler de nouvelles idées pour votre métier.

**Rendez nous visite sur le stand MONIN
et venez y déguster les nouveaux produits MONIN.**

Vous pouvez dès maintenant trouver des informations, faire votre enregistrement online et vous assurer une entrée gratuite en allant sous: www.swissbarworld.ch

ASTUCE
DU MOIS

L'arôme de fin d'été: **Sirop MONIN Premium Mûre**

Un parfum de mûre arrivée à maturité, un goût doux et velouté, une couleur rouge foncée profonde. Mixez des cocktails saisonniers et séduisants avec le sirop MONIN Premium de mûre!

Moulin Rouge

Ingrédients

0.5 cl sirop de mûre MONIN
1.5 cl sirop de violette MONIN
12 cl Champagne froid
Eau minérale

Préparation

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un verre à Champagne.

Berry Citrus Delight sans alcool !

Ingrédients

1.5 cl sirop de mûre MONIN
1 cl sirop de citron vert MONIN
10 cl lait
1 boule de glace vanille

Préparation

Mixez les ingrédients dans un mixeur électrique jusqu'à obtention d'un liquide mousseux puis versez délicatement dans un verre smoothie.



Blackberry Mocha sans alcool !

Ingrédients

1.5 cl sirop de mûre MONIN
2 cl sirop de chocolat MONIN
15 cl lait
1 expresso

Préparation

Versez le sirop dans un verre préalablement chauffé.
Versez délicatement le lait mousseux, puis l'expresso.

D'autres recettes vous attendent sous: www.monin.ch/Sirops/Mure

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