

Corporate Social Responsibility heißt für MONIN:
Verantwortung übernehmen in jeder Phase der Lieferkette.



Natürlichkeit + Gesundheit: MONIN verwendet 100 % natürliche Aromen und entwickelt neue Rezepturen, um den Zuckergehalt so weit wie möglich zu reduzieren.



Rohstoffe: Nachhaltige Qualität und volle Transparenz, kurze Lieferwege, eigene Bio-Plantagen für Yuzu (in Portugal) und Vanille.



Verantwortungsbewusster Umgang mit Ressourcen: Reduzierung des Wasserverbrauchs bzw. Aufbereitung und Wiederverwendung im Produktionsprozess.



Soziales Engagement, z.B. Bartraining für autistische Jugendliche mit der Organisation »Sésame Autisme« oder Barschul-Stipendien für benachteiligte Jugendliche.



ZERO WASTE LEMONADE

- 30 ml MONIN Sirup Zitrone
- 30 ml frischer Bio-Zitronensaft
- 1 Scheibe Bio-Zitrone mit Schale
- 200 ml Wasser

Alle Zutaten (auch die Zitronenscheibe) im Elektromixer mixen und auf Eiswürfel in ein Henkelglas oder Longdrinkglas geben.



Nachhaltig!



Wenn Sie viele Gäste erwarten bereiten Sie die Limonade in einem Getränkespender mit integriertem Zapfhahn vor. So können sich Ihre Gäste unkompliziert selbst bedienen.

Homemade Lemonade

HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADE IM GETRÄNKESPENDER (8,5 L)

- 250 ml MONIN Bio-Fruchtsirup Erdbeere
- 200 ml MONIN Bio-Fruchtsirup Zitrone
- 500 ml frischer Bio-Zitronensaft
- 4,5 L Wasser ohne Kohlensäure

Zutaten mit Eiswürfeln in den Getränke spender geben, umrühren, frische Bio-Früchte als Garnitur zufügen.



HAUSGEMACHTE BIO-ZITRONENLIMONADE IM HENKELGLAS

- 20 ml MONIN Bio-Fruchtsirup Zitrone
- 25 ml frischer Bio-Zitronensaft
- 180 ml Wasser mit oder ohne Kohlensäure

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Henkelglas geben, umrühren. Passende frische Bio-Früchte als Garnitur zugeben.

Tipp: Zitronenscheiben passen immer!

Mehr Rezepte
monin-sirup.de



Le Sirop de
MONIN®

KREATIVE REZEPTIDEEN FÜR ZU HAUSE
COCKTAILS & KAFFEE MIT BIO-SIRUP



monin-sirup.de

100% ORGANIC
PRODUCT

Cocktail Trends

Spritzcocktails sind erfrischend & leicht. Ideal als Apéritif und für viele andere Gelegenheiten.

ERDBEER-ROSÉ-SPRITZ

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Erdbeere
- 120 ml Rosé Biowein
- 60 ml Wasser mit Kohlensäure

Zutaten mit Eiswürfeln in ein großes Weinglas geben, umrühren. Garnitur: Erdbeeren in Scheiben schneiden und ins Glas geben und Rosmarinzwieg.



ERDBEER-VANILLE-SHAKE

Alkoholfrei

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Erdbeere
- 80 ml kalte Bio-Milch
- 1 Kugel Vanille-Eiscreme

Zutaten kräftig schütteln oder im Elektro-mixer kurz durchmischen.

ZITRONEN-EISTEE

Alkoholfrei

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Zitrone
- 160 ml Grüner Bio-Tee

Grünen Tee aufbrühen und abkühlen lassen. Tee und Sirup auf Eiswürfel in ein Glas geben, umrühren. Als Garnitur ggf. frische Bio-Zitronenscheiben zugeben.

PINK LADY

- 10 ml MONIN Bio-Sirup Grenadine
- 40 ml Gin
- 20 ml frischer Bio-Zitronensaft

Mit Eiswürfeln shaken und in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

TEQUILA SUNRISE

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Grenadine
- 40 ml Tequila
- 120 ml Bio-Orangensaft

Saft und Tequila auf Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, umrühren. Sirup langsam ins Glas laufen lassen.



MANDEL PIÑA COLADA

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Mandel
- 40 ml Rum
- 80 ml Ananassaft
- 20 ml frischer Bio-Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und auf Eiswürfel in ein Cocktailglas abseihen.

MONTE CARLO

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Grenadine
- 10 ml MONIN Bio-Sirup Zitrone
- 10 ml frischer Bio-Zitronensaft
- 200 ml Pils oder Kölsch

Zutaten in ein Bierglas geben, vorsichtig umrühren.

CITRUS DAIQUIRI

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Zitrone
- 45 ml Rum
- 30 ml Bio-Orangensaft
- 25 ml Bio-Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken. In ein vorgekühltes Glas abseihen.

MAI TAI

- 20 ml MONIN Bio-Sirup Mandel
- 15 ml Triple Sec Liqueur
- 60 ml Brauner Rum
- 20 ml frischer Bio-Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und auf Eiswürfel in ein Cocktailglas abseihen.



Coffee-Trends

Bereiten Sie die Rezepte rechts mit dem MONIN Bio-Sirup Ihrer Wahl! ➔

CARAMEL CAPPUCCINO

- 30 ml MONIN Bio-Sirup Caramel
- 120 ml Sojadrink
- 1 Espresso (helle Röstung)
- Brauner Bio-Rohrzucker



Sojadrink aufschäumen, Sirup + Espresso zugeben. Mit Zucker bestreuen, diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

CARA-VANILLE SMOOTHIE

- 30 ml MONIN Bio-Sirup Caramel
- 20 ml MONIN Bio-Sirup Vanille
- 80 ml Bio-Milch

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfel im Elektromixer mixen.



Mehr Rezepte
monin-sirup.de

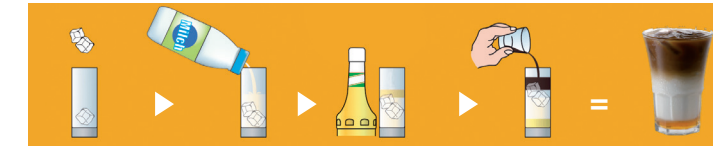
FLAVORED LATTE MACCHIATO

- 30 ml Bio-Sirup · 150 ml heiße, geschäumte Bio-Milch · 1 Espresso (40 ml)



FLAVORED ICED LATTE

- Eiswürfel · 30 ml Bio-Sirup · 150 ml Bio-Milch · 1 kalter Espresso (40 ml)



FLAVORED FROZEN LATTE

- 40 ml Bio-Sirup · 50 ml Bio-Milch · 150 g Bio-Joghurt · 1 Espresso · 1 Glas Eiswürfel Im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist.

