

MONIN Sirup ‚Bitter‘

„Bitter“ bzw. „Amer“ bezeichnet gemeinhin einen Apéritif-Likör aus einem Aufguss von bitteren Pflanzen.

Der Bitter wird rund um die Welt häufig in Cocktails verwendet: im Handumdrehen macht er eine Mischung zum ausbalancierten Drink. „Bitter“ hatten über längere Zeit den Ruf, heilende Eigenschaften zu besitzen.

MONIN Konzentrat Bitter enthält keinen Alkohol und ist somit eine sehr gute Alternative zum Campari. Dieser Sirup enthält wie das Original Enzian, Kardamom, Nüsse, Ingwer und Paprika.

Probieren Sie die Ausgewogenheit dieses Bar-Klassikers in Ihren Cocktails und mixen Sie klassische Cocktails als „Virgin-Cocktail“ ohne Alkohol!



Inhalt:

6x0,05 l: Artnr. 74040 (Box. EAN 4008077740405 – Karton EAN 4008077740412)

0,25 l: Artnr. 74440 (Fl. EAN 4008077744403 – Karton EAN 4008077746407)

0,70 l: Artnr. 74140 (Fl. EAN 4008077741402 – Karton EAN 4008077742508)

6 Flaschen / Boxen je Karton

Von Profis bevorzugt ...

- **Sortenvielfalt** – weltweit über 100 Sirup-Aromen
- Hohe Ergiebigkeit – **Konzentration 1:8**
- Integrierter tropffreier Ausgießer
- Schnelle Löslichkeit
- Lange **Haltbarkeit**
- **Einfache Lagerung** – Keine Kühlung nötig!
- **Intensive Farbe** ... Das Auge trinkt mit!

Rezept-Ideen

Virgin Garibaldi

3 cl MONIN Bitter Apéritif
15 cl Orangensaft

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und umrühren.

Bitter Caresse

1 cl MONIN Bitter Apéritif
1 cl MONIN Sirup Cocos
2 cl Birnensaft
7 cl Grapefruitsaft

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

Red Soda

1 cl MONIN Bitter Apéritif
1,5 cl MONIN Sirup Guave
8 cl Erdbeersaft
Mineralwasser

Zutaten im Tumbler-Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Blood Mango

0,5 cl MONIN Bitter Apéritif
3 cl MONIN Sirup Blutorange
6 cl Mangosaft
Top Limonade

Zutaten im Tumbler-Glas mit Eiswürfeln umrühren.

Amer Exotic

0,5 cl MONIN Bitter Apéritif
1 cl MONIN Sirup Mango
Bernard-Massard Sekt

Zutaten im Champagnerglas umrühren und mit kühlem Sekt auffüllen.



Ohne Alkohol

Mit Alkohol

Mehr Info & Rezepte: www.monin-sirup.de