

# Le Concentré de **MONIN**<sup>®</sup>

## Homemade Lemonade



**ist trendy, individuell  
und profitabel.**

Lemonade Mix mit einem MONIN Sirup  
Ihrer Wahl, Eiswürfeln und Wasser  
mischen, fertig!

**Durch die MONIN Sirup-  
Vielfalt können Sie sich von  
Mitbewerbern abgrenzen,**  
ein Alleinstellungsmerkmal schaffen  
und Ihren Gästen Vielfalt und  
Abwechslung bieten.

**MONIN**<sup>®</sup>  
monin.ch

# Homemade Lemonade

## FLAVOURED LEMONADES IM GLAS

40 ml MONIN Lemonade Mix (4 x pumpen) + 20 ml MONIN Sirup (2 x pumpen) + Eiswürfel + 200 ml Wasser oder Soda + Umrühren (2 x pumpen) + Frische Früchte (optional) = Servieren (480 ml)

## LEMONADE IM GETRÄNKESPENDER - GRUNDMISCHUNG

Bereiten sie vorab eine Grundmischung im Getränkespender zu und erstellen Sie mit dieser Grundmischung Flavoured Lemonades in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. So sparen sie Zeit und Kosten.

mit Eis füllen + 1 Liter MONIN Lemonade Mix + 4 Liter Wasser + Umrühren + Frische Früchte (optional) = Grundmischung (8,5 L)

## FLAVOURED LEMONADE MIT DER GRUNDMISCHUNG

Erstellen Sie nun mit Hilfe der Grundmischung unterschiedliche Flavoured Lemonades mit MONIN Sirupen Ihrer Wahl.

Glas mit Eis füllen + 20 ml MONIN Sirup nach Wahl + Mit Lemonade aus Getränkespender auffüllen + Umrühren + Frische Früchte (optional) = Servieren (480ml)

## FLAVOUR VORSCHLÄGE



Pink Grapefruit

Mango

Gurke

Erdbeere

Passionsfrucht

Wassermelone

Kiwi

MONIN LeFruit

15ml LeFruit anstelle des Sirups für ein authentisches Mundgefühl

### Lemonade Highball:



mit Alkohol

40ml Lemonade Mix  
20ml MONIN Sirup  
40ml Gin  
150ml Wasser

### Tipps:

**FLEXIBEL**  
entscheiden Sie selbst, wie süß ihre Limonade sein soll. Passen sie die Mengenverhältnisse nach den Bedürfnissen ihrer Kunden an.

**WENIGER ZUCKER**  
Homemade Lemonade enthält in der Regel weniger Zucker als handelsübliche Softdrinks.

**DAS AUGE TRINKT MIT!**  
Frische Früchte und ansprechende Gläser oder ein Getränkespender auf der Theke fördern den Absatz!

