

Fraise des Bois

Fruit des beaux jours par excellence, la fraise des bois, appelée aussi "fraise sauvage" est consommée depuis le Moyen-Âge.

Ce petit fruit, qui possède de nombreuses vertus énergétiques est particulièrement parfumé. Sa chair juteuse, son goût sucré et fruité la différencie de la fraise classique et lui permet d'être consommée aussi bien crue que cuite, en pâtisserie ou en confiture.

MONIN a capturé cette belle saveur si intense de la Fraise des Bois pour en faire un sirop exceptionnel, qui s'associera parfaitement à une vodka ou un vin. Le sirop de Fraise des Bois MONIN vous permettra de créer des cocktails rafraîchissants avec un goût naturel et puissant de bons fruits.



COULEUR : Rouge avec des reflets or.

NOTES DE DÉGUSTATION : Notes de bonbon à la fraise des bois. Goût de fraises bien mûres avec un arrière-goût très frais.

APPLICATIONS : Cocktails, mocktails, limonades, smoothies, milkshakes et thés.

FORMAT DISPONIBLE : 70 cl.

DUREE DE CONSERVATION : 36 mois.

Forte de 100 ans d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels des boissons et de la restauration, avec plus de 140 parfums disponibles dans 140 pays. Elle présente le plus large assortiment Premium de Sirops, de Liqueurs, de Sauces Gourmets, de Mix Fruit et de Jus Cuisinés. Versatiles et d'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.



MONIN®

— GOÛTS D'EXCEPTION —
CRÉATIONS D'EXCEPTION



Attila MOLNAR

MONIN

Beverage Innovation Director

“Le sirop de Fraise des Bois MONIN se marie parfaitement avec des bulles ! Vous pouvez l'utiliser pour créer des boissons à base de Champagne, des spritzers ou encore des limonades... La raison est simple : la fraise des bois a un arrière-goût exceptionnel et persistant, les bulles vont alors permettre de libérer deux fois plus de saveurs !”



Quelques suggestions de recettes MONIN

Cocktails avec alcool

Julep Fraise des Bois

- 20 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 40 ml de bourbon
- 60 ml de jus de pomme
- 1 trait de bitter orange
- 15 feuilles de menthe

Verser le bitter et le sirop dans un verre. Remplir le verre de glace pillée. Ajouter les ingrédients restants. Mélanger et servir avec une paille. Décorer avec des feuilles de menthe.

Wild Strawberry Elder Flower Martini

- 25 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 5 ml de sirop de Fleur de Sureau MONIN
- 40 ml de gin
- 20 ml de jus de citron
- ¼ de pomme verte

Ecraser la pomme avec le sirop dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker vigoureusement avec des glaçons. Verser dans un verre. Décorer avec des fraises. Servir.

Cosmo Fraise des Bois

- 20 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 20 ml de liqueur de Triple Sec Curaçao 38° MONIN
- 40 ml de vodka
- 40 ml de jus de cranberry
- 20 ml de jus de citron

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et filtrer dans un verre à cocktail. Décorer avec une rondelle de citron et des fraises. Servir.

Wild Strawberry Old Fashioned

- 15 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 60 ml de bourbon
- 3 traits de bitter
- Eau gazeuse

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger. Décorer avec une rondelle d'orange et des fraises. Servir.

Hugo Fraise des Bois

- 20 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 120 ml de vin pétillant
- Eau gazeuse
- 8 feuilles de menthe
- 2 rondelles de citron

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Compléter d'eau gazeuse. Mélanger. Servir.

Cocktails sans alcool

Limonade Fraise des Bois

- 30 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 20 ml de jus d'orange
- Eau gazeuse
- 2-3 feuilles de menthe

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger. Compléter avec l'eau gazeuse. Décorer avec les feuilles de menthe et des fraises. Servir.

Wild Strawberry Pineapple Ginger Soda

- 20 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 100 ml de jus d'ananas
- 10 ml de jus de citron
- Ginger ale (type Canada Dry®)

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Compléter avec le ginger ale. Mélanger. Décorer avec une rondelle d'ananas ou des tranches de pomme. Servir.

Wild Strawberry Fresca

- 30 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 30 ml de jus de citron
- 10 feuilles de menthe
- Eau gazeuse

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Compléter avec l'eau gazeuse. Mélanger et décorer avec des rondelles de citron ou des fraises.

Virgin Spritzer Fraise des Bois

- 20 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 2 cuillères Le Frappé de MONIN Neutre
- 120 ml de jus de poire

Verser tous les ingrédients dans un blender. Recouvrir de glaçons. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Verser le mélange dans un verre. Servir.

Virgin Mojito Fraise des Bois

- 30 ml de sirop de Fraise des Bois MONIN
- 40 ml de jus de pomme
- Eau gazeuse
- ½ citron coupé en morceaux
- 8 feuilles de menthe

Au fond d'un verre, écraser les feuilles de menthe et le citron avec le sirop. Remplir le verre de glace pillée. Ajouter le jus de pomme. Compléter avec l'eau gazeuse. Mélanger et décorer avec une rondelle de citron et des feuilles de menthe. Servir avec une paille.



www.monin.com

www.moninshopping.com

MONIN 3 rue Georges MONIN - 18000 Bourges - FRANCE
Tél. : +33 (0)2 48 50 64 36 - Fax : +33 (0)2 48 50 62 67