



**MUNDART SIRUP**  
Mannheimer Sirup-Manufaktur

Als Mannheimer Sirup-Manufaktur stehen wir für Essenzen mit Vielfalt, besondere Zutaten und Verzicht auf Schnickschnack. Durch die Kombination von je nur 2 Hauptzutaten kreieren wir erfrischend neue Geschmackserlebnisse.

Als echter Alleskönner harmonisiert MUNDART® Sirup mit Wasser, Sekt, Lillet, Bier, Gin, Tonic Water, Tee, Joghurt, in Cocktails, Dressings, Dessert-Soßen, Fruchtsäften, Smoothies, Cupcakes, u.v.m.

#### Aufbewahrung

MUNDART® Sirup muss nicht im Kühlschrank gelagert werden, aber es verlängert seine Haltbarkeit. Nach dem Öffnen ist der Sirup außerhalb des Kühlschranks mehrere Wochen, im Kühlschrank mehrere Monate haltbar. Vor Sonne schützen. Eine leichte Trübung oder Bildung eines Bodensatzes hängen mit der Natürlichkeit des Produkts zusammen und sind ein Zeichen werterhaltender Herstellung.

- ✓ Natürlicher Geschmack
- ✓ Hoher Saftanteil
- ✓ Schonend produziert
- ✓ In kleinen Batches hergestellt
- ✓ Vegan
- ✓ Ohne Aromastoffe
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe

#### Cooler Rezepte zum Nachmachen

[mundart-sirup.de/rezepte](http://mundart-sirup.de/rezepte)



#### Fragen oder Anregungen?

MUNDART® Sirup  
Inhaberin: Anne-Kathrein Wenski  
Messkircherstr. 36, 68239 Mannheim  
+49 621 43 75 38 65  
hallo@mundart-sirup.de  
www.mundart-sirup.de



## MUNDART® Gurke-Basilikum-Sirup

### Herb & Erfrischend

Unser Gurke-Basilikum-Sirup ist herb, erfrischend im Geschmack und greift den aktuellen Trend auf, mit frischen Gurken in Cocktails (z.B. Gin Tonic, Moscow Mule) oder Infused Water einen besonderen Pfiff zu erzielen.

Für den Sirup werden **badenwürttembergische Salatgurken** klassisch, wie man es von Früchten kennt, gekeltert. Obwohl Gurken zu einem großen Teil aus Wasser bestehen, haben sie dennoch einen **intensiven, frischen Geschmack**, den sie unserem Sirup verleihen. **Basilikum**, der in **Thüringen** angebaut wird, brühen wir im gekelterten Gurkensaft wie einen Teeaufguss auf und bringen so das **leicht herbe Aroma** dieser Kräuter in dein Getränk. Dabei bleibt der Basilikum im Hintergrund, sodass der erfrischende Geschmack bewahrt bleibt.

**Anwendungsspezialität:** Klassisch mit Mineralwasser, Tonic Water, Bier, Sekt, als Cocktail, grüner Smoothie auf Apfelsaftbasis, Eisteevariation in abgekühltem Schwarztee u.v.m.

#### Starter-Rezept (Einfacher Gin-Cocktail):

- 1 Schuss Sirup (20 ml)
- + 100 ml spritziges Mineralwasser oder Tonic Water
- + 2 cl Gin
- + Eiswürfel und optional Gurkenscheibe, Rosmarinzwig und/oder Zitronenscheibe



#### Empfohlenes Mischverhältnis mit Wasser:

1:8 bis 1:10

- Sorte:** Gurke-Basilikum
- Geschmack:** Herb & Erfrischend
- Füllmengen:** 100 ml, 250 ml
- Zutaten:** Gurkensaft (Saftanteil >35%), Zitronensäure, Auszüge aus Basilikum
- Nährwerte:** je 100 ml Sirup: Brennwerte 254 kcal, 1064 kJ, Kohlenhydrate 63 g (davon Zucker 63 g)

Je 100 ml als Limo (Verdünnung 1:8): Brennwerte 28 kcal, 117 kJ, Kohlenhydrate 7 g (davon Zucker 7 g)

Enthält geringfügige Mengen Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Lade Dir hier alle Produktdetails herunter: [www.mundart-sirup.de/downloads](http://www.mundart-sirup.de/downloads)