



**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](mailto:hallo@mundart-sirup.de)  
[www.mundart-sirup.de](http://www.mundart-sirup.de)



## MUNDART® Yuzu-Mate-Sirup Zitronig & Aromatisch

Die Basis für diese vielseitige Essenz bildet ein **frisch aufgebrühter, ungeräucherter Bio-Matetee aus Argentinien** der Sorte Yerba Mate Kraus, aus **ganzen Blättern**. Er wird dort seit Anfang des 20. Jahrhunderts nach Familientradition hergestellt und nach den Prinzipien und Anforderungen für nachhaltigen Anbau bearbeitet.

Sein milder Geschmack und feines Aroma trifft in unserem Yuzu-Mate-Sirup auf das **zitrusfruchtige, belebende Aroma der asiatischen Yuzu**, die im Vergleich zur Zitrone ein weitaus komplexeres Aroma zeigt. Geschmacklich charakterisiert als eine Mischung aus Limette und Mandarine mit einer leicht bitteren Note ist sie in Asien ein traditionelles Lebensmittel und hat sich in den letzten Jahren einen festen Platz, vor allem in Cocktailbereich (z.B. Gin- und Vodkacocktails) sowie in den Küchen der Spitzenköche, gebahnt.

**Anwendungsspezialität:** Klassisch mit Mineralwasser, Eistee, Cocktail, Bier, Gin, Tonic Water, Sekt, Grapefruitsaft, in Dessertsoßen u.v.m.

#### Starter-Rezept (Einfache Limo):

- 1 Schuss Sirup (20 ml)
- + 200 ml stilles / sprudeliges Wasser, Tonic Water oder Grapefruitsaft
- + Eiswürfel
- + Minzblätter nach Belieben



#### Empfohlenes Mischverhältnis mit Wasser:

1:8 bis 1:10

**Sorte:** Yuzu-Mate  
**Geschmack:** Zitronig & Aromatisch  
**Füllmengen:** 250 ml  
**EAN-Code:** 4 270000 330940  
**Zutaten:** Zucker, Teeaufguss aus Mateteelblättern, Yuzusaft (Saftanteil >10%), Zitronensäure

**Nährwerte:** je 100 ml Sirup: Brennwerte 253 kcal / 1080 kJ, Kohlenhydrate 63 g (davon Zucker 63 g)

Je 100 ml als Limo (Verdünnung 1:8): Brennwerte 28 kcal / 118 kJ, Kohlenhydrate 7 g (davon Zucker 7 g)

Enthält geringfügige Mengen Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz. Durch die Verdünnung ist der Gehalt an Teein/Koffein vernachlässigbar.

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