



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



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®
Quitte-Schwarztee-Sirup
Fruchtig & Vollmundig

Heimische Quitten geben diesem Sirup seinen Körper. Gelb duftend mit wunderbaren Honignoten und der für die Quitten bekannten Adstringens kann man diese Frucht aus vielen herauschmecken. Der passende Duettpartner für die Quitte ist ein kräftiger, vollmundiger Darjeeling vom Himalaya, den wir von einem nachhaltigen, deutschen Start-Up in absoluter Topqualität in höchster Vollendung direkt vom Produzenten beziehen.

Der **Bio-Schwarztee** stammt dabei aus der zweiten Spitzenernte des Jahres 2018, so genannter Second Flush, dessen Farbe sich hervorragend mit dem satten Honiggelb der Quitte vereint. Zum Einsatz kommt Darjeeling der Qualität FTGFOP1 (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1.), das heißt nur ganze Blätter des feinsten Grades der Produktion.

Anwendungsspezialität: Klassisch mit Mineralwasser, als Eistee, Verfeinerung für Naturjoghurt, Alternative für Holunderblütensirup im Hugo mit Sekt u.v.m.

Starter-Rezept: (Einfacher Eistee)

- 1 Schuss Sirup (20 ml)
- + 200 ml stilles Wasser
- + Eiswürfel
- + Orangenscheibe

Empfohlenes Mischverhältnis mit Wasser:

1:8 bis 1:10

Sorte: Quitte-Schwarztee
Geschmack: Fruchtig & Vollmundig
Füllmengen: 250 ml
EAN-Code: 4 270000 330933
Zutaten: Zucker, Teeaufguss aus Schwarzteeblättern, Quittensaft (Saftanteil >17%) aus, Quittensaftkonzentrat, Zitronensäure

Nährwerte: je 100 ml Sirup: Brennwerte 251 kcal / 1050 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. Durch die Verdünnung ist der Gehalt an Teein/Koffein vernachlässigbar.



Lade Dir hier alle Produktdetails herunter: www.mundart-sirup.de/downloads