



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® Pfirsich-Lavendel-Sirup Fruchtig & Lieblich



Der **rote Moselweinbergpfirsich**, der in unserem Pfirsich-Lavendel-Sirup der Protagonist ist, ist etwas ganz besonderes. Nur wenige Früchte der altdeutschen Obstsorte gibt es jedes Jahr, später Frost im Frühjahr gefährdet immer wieder die Ernte. Nicht zu verwechseln mit den Plattpfirsichen aus dem Supermarkt, ist dieser eher **säurebetontere Weinbergpfirsich** auf den Steillagen inmitten der Weinreben zuhause, wo sich die Mosel um **Cochem** schlängelt. Der Saft wird besonders schonend hergestellt, nachdem die Früchte ihren absoluten Reifegrad erreicht haben. Jeder Pfirsich wird **per Hand entkernt**, sodass auch keine unangenehmen Bittermandelaromen im Spiel sind. Vielmehr entsteht eine **feine Lieblichkeit** durch die Ergänzung mit Lavendelblüten aus einem blauen Blütenmeer am Fuße des **Mont Blanc**.

Anwendungsspezialität: Klassisch mit Mineralwasser, im Sekt, Gin, Cocktails, Joghurt, als Basis für Dressings und Dessertsoßen u.v.m.

Starter-Rezept (Einfacher Sekt-Cocktail)

- 1 Schuss Sirup (40 ml)
- + 100 ml spritziges Mineralwasser
- + 100 ml trockener Sekt oder Prosecco
- + Eiswürfel und optional Minze oder Limettenviertel

Empfohlenes Mischverhältnis mit Wasser:

1:8 bis 1:10



Sorte: Pfirsich-Lavendel
Geschmack: Fruchtig & Lieblich
Füllmengen: 250 ml, 500 ml
EAN-Code: 4 270000 330919
Zutaten: Saft des roten Moselweinbergpfirsich (Saftanteil >40%), Zitronensäure, Auszüge aus Lavendelblüten

Nährwerte: je 100 ml Sirup: Brennwerte 288 kcal / 1205 kJ, Kohlenhydrate 63 g (davon Zucker 63 g)

Je 100 ml als Limo (Verdünnung 1:8): Brennwerte 32 kcal / 134 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