



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® Schlehe-Wacholder-Sirup Beerig & Herb

Unser Schlehe-Wacholder-Sirup ist **an das Trendgetränk Sloe Gin angelehnt**, ein Schlehelikör, der auf Gin basiert. In unserem Sirup haben wir genau diese beiden Aromen in einer alkoholfreien Essenz eingefangen. Die **herbe, dunkle Fruchtigkeit heimischer Schlehen** verschmilzt in unserem Sirup mit Wacholdernoten. **Wacholder**, bekannt als **Grundbestandteil vom Gin**, macht sich über seine ätherischen Öle bereits in der Nase bemerkbar. Diese Noten entstehen dadurch, dass wir bei der Herstellung die Wacholderbeeren in einer Rhabarbermühle anreiben und dann in einer Art Teeaufguss ihr volles Aroma in den Schlehensaft bringen. Die intensive Säure der altdeutschen Schlehe wird durch den Zucker sehr schön aufgefangen und ermöglicht die Basis für ein stimmiges Geschmackserlebnis.

Anwendungsspezialität: Klassisch mit Mineralwasser, gemischt mit Grapefruitsaft- oder Limo, Gin, Tonic Water, Sekt, Cocktail u.v.m.

Starter-Rezept (Alkoholfreier Cocktail):

- 1 Schuss Sirup (30 ml)
- + 1 TL Himbeermarmelade
- + 10 cl Soda
- + Frische Himbeeren
- + optional 5 cl Gin



Empfohlenes Mischverhältnis mit Wasser:

1:8 bis 1:10

Sorte: Schlehe-Wacholder
Geschmack: Beerig & Herb
Füllmengen: 250 ml
EAN-Code: 4 270000 330926
Zutaten: Schlehensaft (Saftanteil >35%) aus Schlehensaftkonzentrat, Auszüge aus Wacholderbeeren

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 29 kcal / 121 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