

MEIN & FEIN – süß

für Nachspeisen, Mixgetränke und mehr

Unsere **Sirups** sind in kleinen Flaschen verpackt aus denen man perfekt portionieren und gezielt Tropfen bzw. Decolinien setzen kann:



VANILLE BALSAMICO SIRUP

Inhalt: 210 g

Stellen Sie sich eine in Butter karamellierte halbierte Feige vor, setzen Sie sie auf einen Löffel Creme Fraiche und verzieren Sie dieses ‚Gedicht‘ mit nach Bourbon-Vanille duftendem Balsamico-Sirup. Oder zu Prociuttozu überbackenen Tomatenhälften.

LAVENDEL SIRUP

Inhalt: 210 g

Ein origineller Sirup – Inbegriff von Lavendelduft. Probieren Sie damit Salate, Yoghurt oder Eis aufzupeppen. Eine Schüssel mit frischen Erdbeeren und Minze oder mit Ziegenkäse überbackene Crostini – serviert mit ein paar Tropfen Lavendelsirup. Veredeln sie Ihre Lieblingsmascarpone- oder Topfencreme.

HAGEBUTTEN SIRUP

Inhalt: 210 g

Ein traditioneller Sirup mit einzigartig süßem und zugleich ein wenig scharfem Geschmack. Probieren Sie ihn über verschiedene Nachspeisen, wie zum Beispiel Panna Cotta oder gebackene Apfelringe. Als Sommererfrischung in ein Glas Weißwein mit Mineralwasser aufgespritzt und im Winter großzügig in Ihrem Lieblingstee.

Unsere **Dessertsaucen** verfeinern jedes Yoghurt, Pudding, Eis oder Panna Cotta, Creme Anglaise etc.

BALSAMICO_KIRSCHEN +KAKAOBOHNEN VERSUCHUNG

Inhalt: 280 g

Eine raffinierte neue Geschmackskomposition die allen ‚Süßen‘ das Herz höher schlagen lässt! Elegant über Bourbon-Vanilleeis drapiert oder aber auch mit Champagner verrührt und Gelatine oder Agar Agar über Nacht geliert, eine raffinierte Nachspeise.

KARAMELLISIERTE FEIGEN+HONIG VERSUCHUNG

Inhalt: 280 g

....ok, Sie dürfen das Glas leerlöffeln....können den Inhalt aber auch zu Käse oder im Yoghurt oder.....genießen.



Unser Sortiment wird laufend erweitert. Die besten Tipps zur Verwendung aller **MEIN&FEIN** Produkte und Bezugsquellen finden Sie unter www.mein-und-fein.com

