

Ultimate
CREATIVITY



SYROP TRAWA CYTRYNOWA Lemongrass

Syrop MONIN Trawa Cytrynowa uchwycą pikantny aromat z orzeźwiającym, naturalnym smakiem świeżo ciętej trawy cytrynowej z zielonych azjatyckich pól. Trawa cytrynowa jest popularnym na całym świecie składnikiem i jest szeroko stosowana przez barmanów przy tworzeniu świeżych koktajli. Przyłącz się do azjatyckiego trendu i zastosuj Syrop MONIN Trawa Cytrynowa do kreacji innowacyjnych lemoniad, martini, mojito, herbat mrożonych i granit!

MONIN[®]
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Philippe Paiva - MONIN
Beverage Innovation Director

„Polecam mieszać Syrop MONIN Trawa Cytrynowa z sokiem z limonki bardziej niż z cytryny, ponieważ limonka podkreśla smak trawy cytrynowej. Białe alkohole jak gin czy wódka i czerwone jeżyny jak malina to doskonałe połączenie smakowe z tym wyjątkowym syropem. Możesz również połączyć go z miętą by uzyskać autentyczny azjatycki smak!”



Lemongrass Daiquiri

25 ml Syropu MONIN Lemongrass
60 ml jasnego Rumu
30 ml soku z limonki
Wstrząśnij składniki z lodem po czym przecedź do kieliszka martini. Udekoruj żdźbłem trawy cytrynowej lub kawałkiem limonki.



Lemongrass Iced Tea

25 ml Syropu MONIN Lemongrass
200 ml czarnej herbaty
Dodaj syrop do wysokiej (300ml) szklanki wypełnionej lodem. Dodaj herbatę. Wymieszaj, udekoruj plasterkiem cytryny i zaserwuj.



Lemongrass Iced Latte

30 ml Syropu MONIN Lemongrass
140 ml mleka
1 espresso
Dodaj składniki do szklanki wypełnionej lodem, zamieszaj i zaserwuj.



Lemongrass Sherry Martini

20 ml Syropu MONIN Lemongrass
40 ml wódki
20 ml wytrawnego Sherry
3 dashes alkoholowych Bitter
Wstrząśnij składniki z lodem po czym przecedź do schłodzonego kieliszka martini. Udekoruj skórką cytryny.



Lemongrass Julep

30 ml Syropu MONIN Lemongrass
60 ml whisky
8 Liści mięty
4 kawałki trawy cytrynowej
Ugnieć miętę, trawę i syrop na dnie szklanki. Wypełnij kruszonym lodem, dodaj whisky i dokładnie wymieszaj. Podaj ze słomką.



Lemongrass Green Apple Non-dairy Smoothie

20 ml Syropu MONIN Lemongrass
90g (3 miarki) MONIN Bazy Non-Dairy
20 ml MONIN Puree Green Apple
20 ml soku z limonki
90 ml wody niegazowanej
3 plasterki ogórka
lód (pojemność szklanki docelowej)
Dodaj wszystkie składniki do blendera, przelej do szklanki po skończonym cyklu. Udekoruj wachlarzem z plasterków jabłka i zaserwuj.



Lemongrass Mojito

15 ml Syropu MONIN Lemongrass
45 ml jasnego Rumu
20 ml soku z limonki
woda gazowana
8 liści mięty
Ugnieć miętę z Syropami MONIN i sokiem z limonki. Wypełnij szklankę kruszonym lodem i dodaj rum i uzupełnij wodą gazowaną. Dokładnie wymieszaj i zaserwuj ze słomką. Udekoruj gałązką mięty.



Hot Ginger Lemongrass

10 ml Syropu MONIN Lemongrass
10ml MONIN Syrop Ginger
100 ml gorącej wody
20 ml soku z cytryny
Dodaj składniki do szklanki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkiem jabłka i zaserwuj.



Lemongrass Pink Grapefruit Spritzer

20 ml Syropu MONIN Lemongrass
20 ml MONIN Syrop Pink Grapefruit
100 ml wina musującego
50 ml wody gazowanej
Dodaj wszystkie składniki do dużego kieliszka od wina wypełnionego lodem. Zamieszaj i zaserwuj. Udekoruj plasterkiem pomarańczy.



Lemongrass Green Apple Lemonade

15 ml Syropu MONIN Lemongrass
15 ml MONIN Puree Green Apple
woda gazowana lub lemoniada
20 ml soku z limonki
Dodaj składniki MONIN i sok z limonki do shakera wypełnionego lodem i energicznie wstrząśnij. Przelej do wysokiej (300ml) szklanki wypełnionej lodem. Uzupełnij wodą lub lemoniadą. Udekoruj plasterkiem limonki i zaserwuj.

Charakterystyka



KOLOR

transparentny z zielonym odcieniem

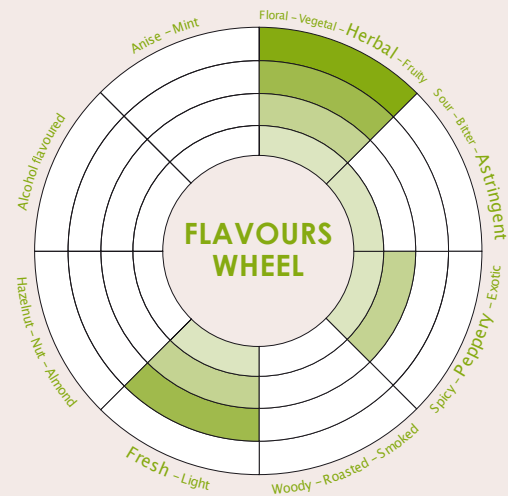
ZAPACH

zapach cietej tawy cytrynowej

SMAK

słodki, trawy cytrynowej

Zalecane połączenie: cytrusy oraz ziola



APLIKACJE

Lemoniady, ice tea, martini,

POJEMNOŚĆ:

70 cl, 5 cl