

ultimate

CREATIVITY

Le Sirop de
MONIN

Fraise
des Bois
Wild
Strawberry

Une tradition de qualité
Sirop - Pur Sucre

ACHEDI - BOURGIES - PRODUCT OF FRANCE

PROGRAM WIOSENNY

Ujarzmiając zarówno naturalną intensywność jak i delikatną subtelność różnorodności owoców, MONIN otwiera bramę do lata przed kimkolwiek innym!

Z poniższym wyborem receptur oraz z nową kolekcją intensywnych smaków, przynosimy doskonalsze, bardziej zmysłowe doświadczenia do każdej kreacji! Stwórz smakową eksplozję tęczy owoców z naszymi nowymi smakami MONIN: Morello Cherry (Czereśnia), White Peach (Biała Brzoskwinia) i Wild Strawberry (Poziomka)!

MONIN[®]

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Create a taste explosion of fruit bursts with our new MONIN
Morello Cherry, White Peach and Wild Strawberry flavours!



COCKTAILS & MOCKTAILS

Wild Strawberry Caipi

20 ml MONIN Syrop Wild Strawberry*
40 ml Cachaca
½ limonki
Ugnieć Syrop MONIN z limonką na dnie niskiej szklanki, wypełnij ją kruszonym lodem i dolej Cachacy. Udekoruj świeżymi owocami
*możesz użyć zamiennie Syropów MONIN: Spicy, Coconut, Kiwi lub Lychee albo MONIN Puree: Mango, Passion fruit, Raspberry lub Red Berries!



Virgin Wild Strawberry Mojito

30 ml MONIN Syrop Wild Strawberry
40 ml Soku jabłkowego
Woda gazowana
½ limonki
8 liści limonki
Ugnieć owoce ze smakami MONIN na dnie wysokiej (300ml) szklanki. Wypełnij szklankę kruszonym lodem, dodaj soku jabłkowego i wody gazowanej i dokładnie wymieszaj. Udekoruj gałązką mięty i połówką truskawki.
*możesz użyć zamiennie Syropów MONIN: Cucumber, Passion fruit, Kiwi, Hibiscus, Carribean, Tarragon, basil lub Pink Grapefruit oraz MONIN Puree: Passion Fruit, Mango, Kiwi, Raspberry, Strawberry, Red Berries lub Peach!



White Peach Gin and Tonic

20 ml MONIN Syrop White Peach*
40 ml Ginu
Tonic
Dodaj składniki do wysokiej (300ml) szklanki pełnej lodu i wymieszaj. Udekoruj plasterkami cytryny.
*możesz użyć zamiennie Syropu MONIN: Hibiscus, Green Apple, Cucumber lub Passion Fruit!



White Peach Fresca

30 ml MONIN Syrop White Peach
30 ml Soku z cytryny
120 ml Wody
Dodaj składniki do szklanki pełnej lodu i dokładnie wymieszaj.
Udekoruj plasterkiem cytryny.



Morello Cherry Ginger Martini

20 ml MONIN Syrop Morello Cherry*
40 ml Ginu
20 ml Soku z cytryny
1 Plasterek świeżego imbiru
¼ Zielonego jabłka
Ugnieć muddlerem imbir z jabłkiem i Syropem MONIN. Dodaj pozostałe składniki i wstrząśnij z lodem. Przecedź podwójnie do kieliszka martini.
*możesz użyć zamiennie smaki: Tarragon, Cucumber, Green Apple, Kiwi lub Mango !



Morello Cherry Hot Chocolate

20 ml MONIN Syrop Morello Cherry *
15 ml MONIN Sos Dark Chocolate
180 ml Mleka
Dodaj smaki MONIN do szklanki i wymieszaj. Spień mleko i dodaj do szklanki po czym wymieszaj. Udekoruj bezą z bitej śmietany.
*możesz użyć zamiennie Syropów MONIN: Triple Sec Curacao, Mojito mint, Tangerine, Praline, Salted caramel lub Macademia Nut!



Tangerine Wine

20ml MONIN Syrop Tangerine*
150ml Białego wina
Dodaj składniki do kieliszka od wina z lodem i wymieszaj.
*możesz użyć zamiennie syropów MONIN: White Peach, Wild Strawberry, Green apple, Morello Cherry, Apricot lub Elder Flower!



Yogurt Kiwi Smoothie

30 g (1 miarka) MONIN Bazy Yogurt
30 ml MONIN Puree Kiwi*
120 ml Mleka
Lód pojemność szklanki docelowej
Dodaj wszystkie składniki do blendera, przelej do szklanki po zakończonym cyklu.
*możesz użyć zamiennie Puree MONIN: Passion Fruit, Raspberry, Strawberry, Banana lub Mango!

