MONIN®

Obsah

KONCENTRÁTY

Chai Tea
Green Tea (zelený čaj)
Lemon Tea (citrónový čaj)
Peach Tea (broskyňový čaj)
Rooibos
Cold Brew

Bitter

Lime Juice Cordial (limetový cordial)
Lemon Rantcho (citrón)
Lemonade Mix (limonádový základ)

SIRUPY

Bergamot
Peach (broskyňa)
Blackberry (černica)
Pomegranate (granátové jablko)
Grenadine (grenadína)
Strawberry (jahoda)
Kiwi (kivi)
Raspberry (malina)
Mandarine (mandarínka)
Mango
Passion Fruit (marakuja)
Melon
Lychee (liči)
Pink Grapefruit (ružový grapefruit)
Watermelon (vodový melón)
Green Apple (zelené jablko)
Yellow Banana (žltý banán)

Blue Curacao
Triple Sec Curacao
Mojito Mint
Orange Spritz
Elderflower (čierna baza)
Violet (fialka)
Jasmine (jazmín)
Lavender (levanduľa)
Rose (ruža)

Spiced Red Berries (korenená zmes plodov)
Cinnamon (škorica)
Ginger (zázvor)
Winter Spice (zimné korenie)
Pumpkin Spice (korenená tekvica)

Bubble Gum (žuvačka)

Basil (bazalka)
Lemongrass (citrónová tráva)
Green Mint (zelená mäta)
Cucumber (uhorka)

Brownie
Chocolate (čokoláda)
Chestnut (gaštan)
Caramel (karamel)
Coconut (kokos)
Hazelnut (lieskový oriešok)
Almond (mandľa)
Gingerbread (perník)
Pistachio (pistácia)
Salted Caramel (slaný karamel)
Vanilla (vanilka)

Agave
Cane Sugar (trstinový cukor)
Muscovado Sugar (cukor Muscovado)

PYRÉ

Granny Smith Apple (jablko Granny Smith)
Williams Pear (hruška Williams)
Peach (broskyňa)
Cherry (čerešňa)
Rhubarb (rebarbora)
Seabuckthorn (rakytník)

Raspberry (malina)
Red Berries (červené bobuľoviny)
Blueberry (čučoriedka)
Strawberry (jahoda)

Kiwi (kivi)
Coconut (kokos)
Jabuticaba
Mango
Passion Fruit (marakuja)
Lychee (liči)
Pineapple (ananás)
Banana (banán)

Lime (limeta)
Mandarine (mandarínka)
Ruby Grapefruit (červený grapefruit)
Yuzu

Le Concentré de

MONIN®

Koncentráty

Le Sirop de MONIN®

Chaï Tea

Masala Chaï - alebo skrátene Chaï znamená korenený čaj.
Chaï sa v Indii pripravuje už po stáročia, hoci spôsob prípravy sa líši a existuje niekoľko regionálnych variácií. Zložky nápoja Chaï zvyčajne obsahujú čaj, vysokopercentnú smotanu, niekoľko korenín a sladidlo. Čajový sirup MONIN Chaï Tea má výraznú chuť, je veľmi aromatický, s exotickou a výraznou korenistou vôňou škorice, klinčekov a koreneného čierneho čaju.Umožní vám odhaliť rôzne typy použití, najmä horúce nápoje, kávy a ochutené mlieka.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Chaï Tea, Chaï Latte, Ľadové čaje, Kávy a Ochutené mlieka, Koktaily...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, farbivo E150a, prírodná čajová, klinčeková, medová a zázvorová aróma, prírodná škoricová aróma s ďalšími prírodnými arómami, koncentrovaná citrónová šťava, pomarančový kvet.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

STEPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

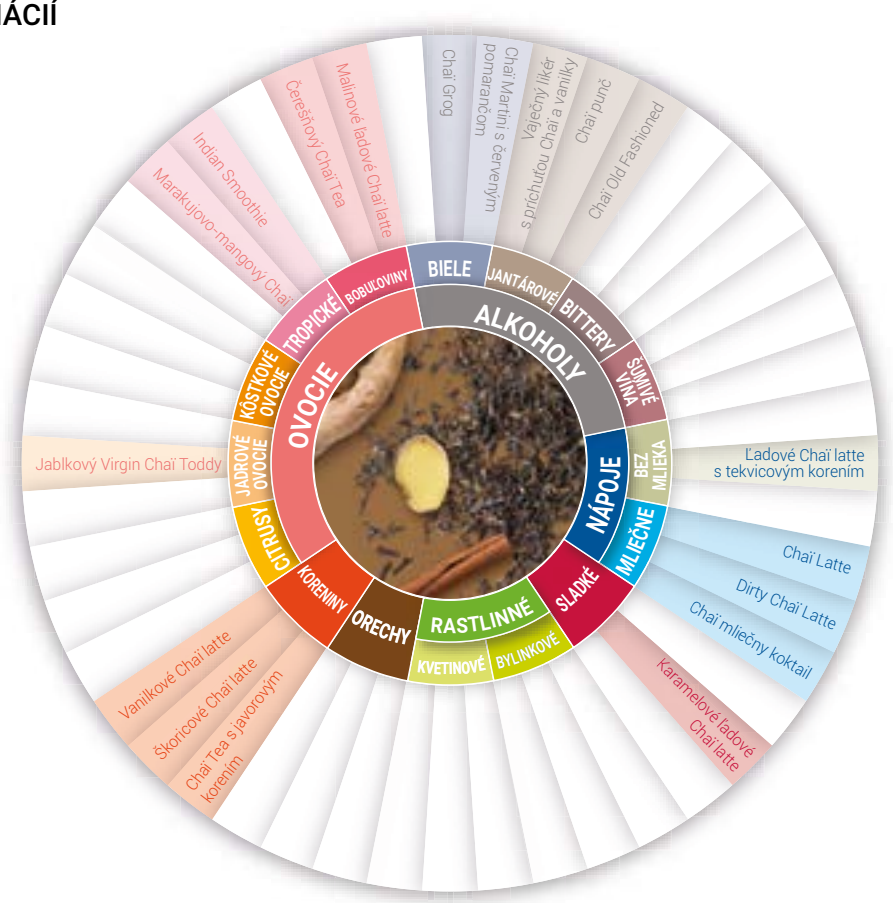
"Čajový sirup MONIN Chaï Tea vás svojou výraznou chuťou korenia v okamihu prenesie do ulíc Kalkaty. Je ideálny na rýchlu prípravu kávy Chaï Latte, jeho silná vôňa umožňuje pripraviť množstvo mliečnych nápojov, či už horúcich alebo studených. Spojte ho s príchuťami MONIN, ako je vanilka, škorica, karamel alebo mango, a vytvorte z neho lahodné latte, ľadové čaje alebo dokonca koktaily. Ak máte myseľ dobrodruha, odvážte sa použiť sirup MONIN Chaï Tea ako koreninový sirup, aby ste pozdvihli svoje výtvory, dobre sa bude kombinovať s hnedými liehovinami, červenými bobuľovitými plodmi a exotickým ovocím."

CHAÏ LATTE

- **30 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- 180 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do šálky alebo hrnčeka. Pomocou parného systému môžete mlieko napariť a napeniť. Do pohára nalejte mlieko a dobre premiešajte. Ozdobte celou škoricou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Dirty Chaï Latte

- **20 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- 150 ml mlieka
- 1 espressa

Nalejte produkt MONIN do šálky alebo hrnčeka. Pripravte jedno espresso. Pomocou parného systému môžete mlieko napariť a napeniť. Do šálky pridajte espresso a horúce mlieko a dobre premiešajte. Podávajte.

Ľadový Chaï Tea s liči

- **20 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 180 ml vody

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte produkty MONIN. Dolejte vodu. Dobre premiešajte. Ozdobte čerstvým liči. Podávajte.

Ľadové Chaï latte s tekvicovým korením

- **15 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- **15 ml sirupu MONIN Pumpkin Spice**
- 200 ml mandľového mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte pomarančovou kôrou a badiánom. Podávajte.

Vaječný likér s príchuťou Chaï a vanilky

- **10 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- **15 ml sirupu MONIN French Vanilla**
- 40 ml bourbonu
- 80 ml mlieka
- 40 ml tekutej smotany
- 1 vaječný žĺtok
- 1 štipka strúhaného muškátového orieška

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára double old fashioned naplneného kockami ľadu. Ozdobte polovicou vanilkového struku a nastrúhaným muškátovým orieškom. Podávajte.

Chaï Tea s javorovým korením

- **20 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- **10 ml sirupu MONIN Maple Spice**
- 200 ml horúcej vody

Do šálky alebo hrnčeka nalejte produkty MONIN. Doplňte horúcou vodou. Pomiešajte. Ozdobte plátkami pomaranča, celou škoricou a badiánom. Podávajte.

Chaï punč

- **10 ml čajového sirupu MONIN Chaï Tea**
- 40 ml tmavého rumu
- 30 ml ananásovej šťavy
- 30 ml šťavy z granátového jablka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára tiki naplneného drveným ľadom. Ozdobte a podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - April 2021 - Návrhy na podávanie

Le Concentré de
MONIN®

Green Tea

ZELENÝ ČAJ

Zelený čaj, ktorý sa hojne pestuje v Ázii a pre ktorý je charakteristické, že nie je oxidovaný, je známy najmä svojou jemnosťou a eleganciou. Koncentrát zeleného čaju MONIN Green Tea dokonale zachytáva chuť vylúhovaných lístkov tohto sviežeho, trpkého čaju. Skutočná zmes chutí, pravá chuť odvaru s ľahkým dotykom cukru: tento základ vám umožní vytvoriť nekonečné množstvo „domácich" ochutených čajov.

Ovocné príchute sa dokonale spájajú s prirodzene trpkou, výraznou chuťou zeleného čaju a vytvárajú autentické, moderné a osviežujúce ľadové čaje. .

VLASTNOSTI PRODUKTU

Extrakt zo zeleného čaju

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+5

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby

Široké využitie: Ľadový čaj, Horúci čaj, Limonáda, Mojito, Pisco Sour...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Voda, cukor, kyselina: kyselina citrónová, extrakt zo zeleného čaju (1g/l zriedený v pomere 1+10), konzervačné látky: sorban draselný, benzoan sodný.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☐ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

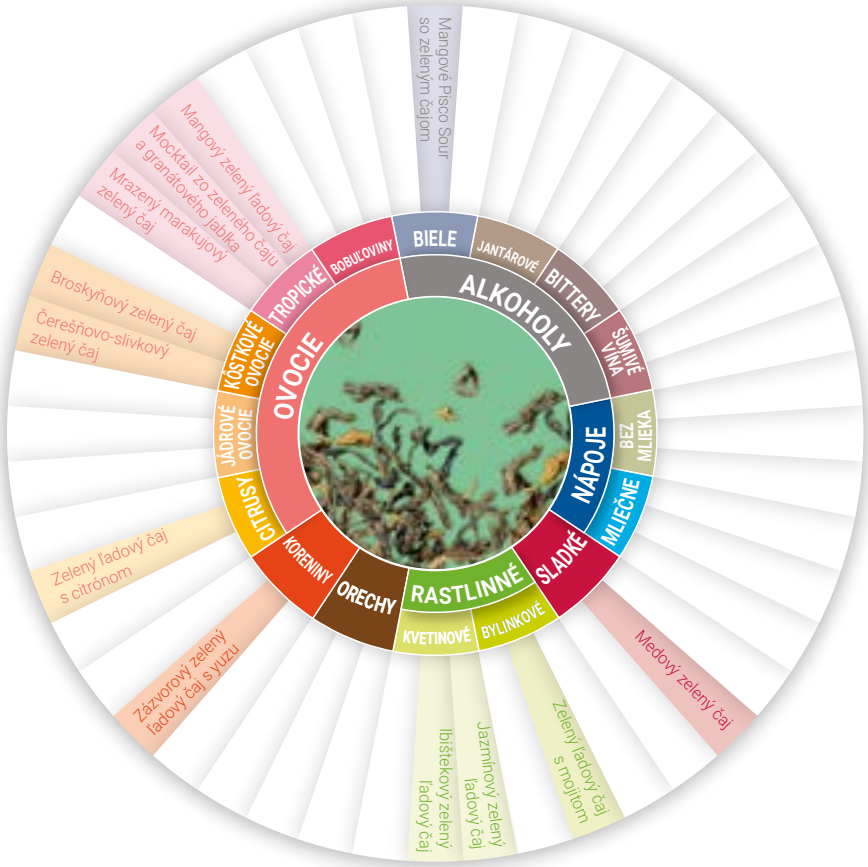
„Koncentrát zeleného čaju MONIN Green Tea je ideálnym riešením pri príprave rôznych ochutených ľadových čajov: ovocné, citrusové, kvetinové alebo bylinkové príchute, voľba je na vás!
Je dokonalým doplnkom sirupov MONIN a radu Le Fruit de MONIN pri príprave chutných a osvieżujúcich nápojov.
Mojím najobľúbenejším výtvorom je mandarínkový a grapefruitový ľadový zelený čaj s trochou citrónovej šťavy, ktorý je skutočnou chuťou leta.»

ZELENÝ ĽADOVÝ ČAJ S MOJITOM

- **30 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- **10 ml koncentrátu MONIN Rantcho Lime**
- 150 ml vody

Zmiešajte ingrediencie v pohári naplnenom kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte čerstvou mätou a plátkom limetky. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Zelený ľadový čaj

- **30 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- 150 ml vody

Zmiešajte ingrediencie v pohári naplnenom kockami ľadu. Pomiešajte.

Ozdobte čerstvým ovocím alebo čerstvými bylinkami. Podávajte.

Zelený ľadový čaj s citrónom

- **30 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- **10 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 180 ml vody

Zmiešajte ingrediencie v pohári naplnenom kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte 2 plátkami citróna.Podávajte.

Medový zelený čaj

- **30 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- **10 ml medového sirupu MONIN Honey**
- 240 ml horúcej vody

Všetky ingrediencie zmiešajte v hrnčeku alebo šálke. Pomiešajte. Podávajte.

Mangové Pisco Sour so zeleným čajom

- **20 ml Koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Mango**
- 45 ml Pisco
- 15 ml limetkovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie zmiešajte v šejkri s ľadom. Potom pretrepte a preceďte do šejkra. Odstráňte ľad a pretrepte ešte raz bez ľadu. Preceďte do vychladeného koktailového pohára typu coupe.Penu ozdobte niekoľkými kvapkami aromatického bitteru.Podávajte.

Mrazený marakujový zelený čaj

- **30 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **1/2 odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 120 ml vody

Všetky ingrediencie zmiešajte v mixéri s kockami ľadu. Mixujte dohladka. Nalejte do pohára. Ozdobte kúskom marakuje a vetvičkou mäty. Podávajte

.

Mocktail zo zeleného čaju a granátového jablka

- **20 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- **20 ml sirupu MONIN Pomegranate**
- 80 ml kokosovej vody
- 40 ml brusnicovej šťavy
- 80 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie okrem zázvorového piva zmiešajte v šejkri s kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára hurricane naplneného kockami ľadu. Dolejte zázvorové pivo. Pomiešajte. Ozdobte semienkami granátového jablka a kokosovými vločkami. Podávajte.

MONIN®

© MONIN - apríl 2022 - Návrhy na podávanie

Le Concentré de MONIN®

Lemon Tea

CITRÓNOVÝ ČAJ

Citrónový čaj je nenahraditeľná hviezda všetkých exteriérových posedení, ktorá je odpoveďou na rastúci dopyt po osviežujúcich prírodných nápojoch. Vďaka horkosti čaju a trpkosti citrónu dodá koncentrát MONIN Citrónový čaj vaším nápojom novú silu, sviežosť a autentickú arómu ľadových čajov s nízkym obsahom cukru.
Neváhajte a namiešajte svoje obľúbené recepty v dávkovači alebo pohári a zvýraznite ich kúskami ovocia a byliniek!

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Citrónová šťava: 24%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8, autentická príchuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzska
Trvanlivosť: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 36 mesiacov od výroby
Použitie: Ľadové čaje, Martini, koktaily, smoothies...

OBJEM

70 cl – 1L PET a sklo

OBSAH

Cukor, voda, koncentrovaná citrónová šťava, čajový extrakt (1g/l zriedený v pomere 1+10), prírodná čajová aróma, prírodná citrónovo-limetková aróma a ďalšie prírodné arómy, konzervačná látka: sorban draselný. **Citrónová šťava: 24%.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

Hlavný odborník na nápoje v MONIN

„Koncentrát MONIN Citrónový čaj zachytáva osviežujúcu príchuť citrónu s trpkosťou čierneho čaju a umožní vám rýchlo pripraviť si rôzne druhy ochutených ľadových čajov, či už pre seba, alebo na rozvozy a dodávky. Dokonale sa dopĺňa s exotickým ovocím, ako napríklad marakujou či mangom, alebo citrusmi ako limetka a mandarinka. Rovnako sa k nemu hodia aj bylinné príchute ako mäta, bazalka, uhorka alebo zázvor, ktoré takisto potešia vaše chuťové bunky. Okrem ľadových čajov vám umožní pripraviť aj lahodné smoothies, alebo môžete popustiť uzdu svojej fantázii a namiešať si úplne vlastné nápoje."

DÁVKOVAČ ĽADOVÉHO CITRÓNOVÉHO ČAJU

- **500 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- 4,5 L vody

Nalejte koncentrát MONIN Citrónový čaj do 8,5 l dávkovača na nápoje. Pridajte vodu. Dobre premiešajte. Pridajte kolieska citróna bez semienok. Naplňte kockami ľadu až po vrch. Premiešajte, aby boli kolieska citróna rovnomerne rozložené. Nápoje podávajte cez kohútik.

ASOCIAČNÉ KOLESO

POUŽITIE

Mandarínkový ľadový čaj s citrónom

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- **15 ml mandarínkového sirupu Le Fruit de MONIN Tangerine**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Doplňte po vrch vodou. Pomiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a mandarínky. Podávajte.

Perlivý citrónový ľadový čaj s marakujou

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- **15 ml marakujového sirupu Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- 180 ml sódovej vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Doplňte po vrch sódou. Pomiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte.

Citrónové Marteani

- **25 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- 50 ml vodky

20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Martini. Ozdobte citrónovou kôrou. Podávajte.

Marrákešský ľadový čaj

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- **10 ml mätového sirupu MONIN Mojito Mint**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Doplňte po vrch vodou. Pomiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a lístkami mäty. Podávajte.

Horúci citrónový čaj

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- 180 ml horúcej vody

Nalejte sirup MONIN Lemon Tea do pohára alebo džbána. Doplňte po vrch horúcou vodou. Pomiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte.

Citrónový ľadový čaj s bazalkou

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónový čaj**
- **10 ml Bazalkového sirupu MONIN**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Doplňte po vrch vodou. Pomiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a lístkami bazalky. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – máj 2022 – Návrhy na servírovanie – 148282

Le Sirop de MONIN®

Peach Tea

BROSKYŇOVÝ ČAJ

Broskyňový ľadový čaj, skvelá klasika a hviezda vonkajších posedení, reaguje na rastúci dopyt po prírodných, osviežujúcich nápojoch. Vďaka horkosti čaju a sladkosti broskýň prináša sirup MONIN Peach Tea do vašich nápojov novú silu a sladkosť a vytvára autentické ľadové čaje s broskyňovou príchuťou. Neváhajte a vytvorte svoj obľúbený recept v dávkovači vody alebo sklenenom džbáne a pridajte niekoľko čerstvých plodov a byliniek, aby vynikol!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Celkový obsah ovocnej šťavy: 42%, vrátane 10% broskyňovej šťavy
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+10
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Ľadové čaje, Martini, Koktaily, Smoothie...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná citrónová šťava, čajový extrakt (1g/l zriedený v pomere 1+10), koncentrovaná broskyňová šťava, prírodná čajová aróma, prírodná aróma, konzervačná látka: E202. **Celkový obsah ovocnej šťavy:42%, vrátane 10% broskyňovej šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☐ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Sirup MONIN Peach Tea stelesňuje očarujúcu chuť broskýň s trpkosťou čierneho čaju a umožní vám v okamihu pripraviť mnoho rôznych ochutených ľadových čajov, či už na domácu konzumáciu, alebo odber so sebou a rozvoz. Výborne sa kombinuje s červeným bobuľovým ovocím, ako sú maliny, čerešne alebo lesné jahody, a s kvetinovými alebo rastlinnými príchuťami, ako je jazmín, kvet bazy čiernej, levanduľa alebo citrónová tráva. Mojou obľúbenou kombináciou k sirupu MONIN Peach Tea je určite yuzu, tieto dve príchute sa navzájom dopĺňajú, medzi jemnosťou a pikantnými tónmi tak vytvárajú so stikovaný ľadový čaj s ázijskou inšpiráciou."

BROSKYŇOVÝ ĽADOVÝ ČAJ

- **30 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 270 ml vody

Nalejte sirup MONIN Peach Tea do pohára naplneného kockami ľadu. Pridajte vodu. Dobre premiešajte. Ozdobte tenkými plátkami broskýň. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Broskyňový ľadový čaj s yuzu

- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Dolejte vodou. Pomiešajte. Ozdobte kúskami citróna a broskyne a podávajte.

Broskyňový ľadový čaj s lesnými jahodami

- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- **10 ml sirupu MONIN Wild Strawberry**
- 180 ml sódovej vody

Nalejte sirupy MONIN do pohára naplneného ľadom. Dolejte vodou. Pomiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a podávajte.

Bourbon Highball s broskyňovým čajom

- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 40 ml bourbonu
- 120 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie dajte do pohára na highball naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a podávajte.

Čerešňovo-broskyňový ľadový čaj

- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Cherry**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Dolejte vodou. Pomiešajte. Ozdobte kandizovanou čerešňou a lístkami mäty. Podávajte.

Broskyňový čaj a škoricový Toddy

- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- **10 ml škoricového sirupu MONIN Cinnamon**
- 40 ml marhuľového brandy likéru
- 240 ml horúcej vody

Všetky ingrediencie nalejte do šálky alebo hrnčeka. Doplňte horúcou vodou. Pomiešajte. Ozdobte pomarančovou kôrou a podávajte.

Martini s broskyňovým čajom

- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- **10 ml likéru MONIN Orange Curacao**
- 50 ml vodky
- 25 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte pomarančovou kôrou a podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - apríl 2021 - Návrhy na podávanie

Le Concentré de MONIN®

Rooibos

Rooibos je malý krík, ktorý sa pestuje výhradne v horách Južnej Afriky. Jeho listy vylúhované v horúcej vode dávajú tomuto nápoju, nazývanému aj „červený čaj", jeho jednoduchú a aromatickú silu. Vďaka svojej hladkej a plnej aróme a sladkastej chuti sa stal jedným z najobľúbenejších nápojov za posledných niekoľko rokov.

Keďže neobsahuje žiadny teín, je ideálnou náhradou za bežné čaje a kávy. Hutná aróma a sladkastá príchuť koncentrátu MONIN Rooibos vám umožní namiešať nepreberné množstvo originálnych ochutených a neochutených nápojov.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Obsahuje výťažok z rooibosu.
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická príchuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzska
Bez konzervantov
Použiť do: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 18 mesiacov od dátumu výroby
Použitie: Daiquiri, horúci čaj, ľadový čaj, latté...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Voda, cukor, výťažok z rooibosu, prírodná aróma, kyselina: kyselina fosforečná, konzervačné látky: sorban draselný, benzoan sodný.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ BEZ FARBÍV
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

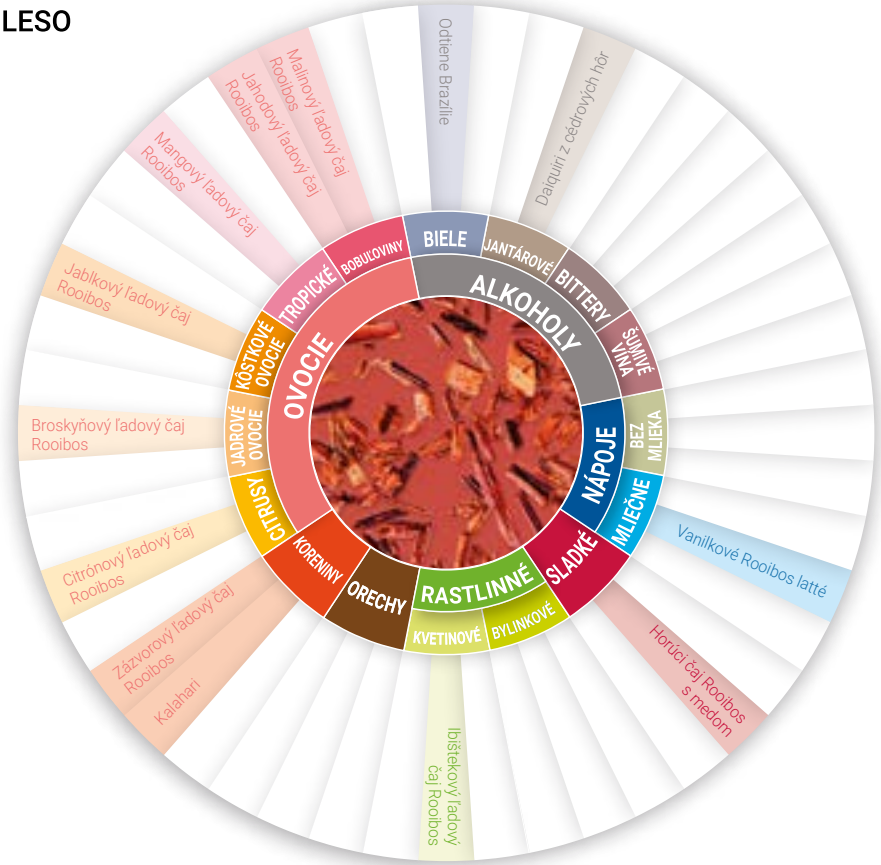
RAPHAËL DURON
Hlavný odborník na nápoje

„Koncentrát MONIN Rooibos zachytáva delikátnu esenciu slávneho červeného kríka, ktorý rastie najmä v Južnej Afrike. Je známy ako základ pre červenohnedý vývar bez kofeínu. Rooibos si môžete vychutnať horúci s mliekom alebo bez neho, či v studených nápojoch a koktailoch.
Čistý ľadový rooibos výborne hasí smäd a vďaka tomu, že obsahuje málo cukru, sa môže kombinovať s mnohými ovocnými alebo korenistými ochucovadlami MONIN, napríklad vanilkou, ibištekom, jablkom, pomarančom, bergamotom, škoricou alebo rebarborou. Tento najnovší prírastok v produktovom portfóliu MONIN vám otvára dosiaľ nevídané možnosti pri mixovaní vlastných originálnych nápojov!"

ĽADOVÝ ČAJ ROOIBOS
- **30 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- 240 ml vody

Nalejte ochucovadlá MONIN do pohára plného kociek ľadu a doplňte ho po vrch vodou. Pomiešajte. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Vanilkové rooibos latté
- **30 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- **10 ml sirupu MONIN Vanilla from Madagascar**
- 180 ml mlieka

Nalejte produkty MONIN do pohára na latté. Pomocou parnej dýzy naparte a napeňte mlieko. Horúce mlieko nalejte do pohára. Jemne premiešajte. Podávajte.

Daiquiri z cédrových hôr
- **30 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- **15 ml sirupu MONIN Mango**
- 60 ml 4-ročného tmavému rumu Bacardi
- 22,5 ml čerstvej limetkovej šťavy
- 7,5 ml Pedro Ximenez

Všetky ingrediencie nalejte do shakera a doplňte kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára so stopkou. Podávajte.

Kalahari
- **40 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- **20 ml sirupu MONIN Sangria Mix**
- **15 ml ovocnej šťavy PARAGON Timur Berry**
- sódovej vody

Nalejte všetky ingrediencie do pohára tumbler plného kociek ľadu a doplňte po vrch sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte grapefruitovou kôrou, celou škoricou a jedlým kvetom. Podávajte.

Odtiene Brazílie
- **20 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- **15 ml sirupu MONIN Spicy Mango**
- 50 ml brazílskeho rumu cachaça napusteného kokosovým olejom
- 30 ml šťavy z granátového jablka
- 40 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie okrem zázvorového piva nalejte do shakera. Pridajte kocke ľadu a pretrepte. Preceďte do pohára na old fashioned plného kociek ľadu. Doplňte zázvorovým pivom. Ozdobte a podávajte.

Horúci čaj Rooibos a medom
- **20 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- **10 ml sirupu MONIN Honey**
- 180 ml horúcej vody

Nalejte všetky ingrediencie do pohára alebo džbána. Pomiešajte. Podávajte.

Malinový ľadový čaj Rooibos
- **20 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- **10 ml sirupu MONIN Raspberry**
- 160 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára plného kociek ľadu a doplňte po vrch vodou. Pomiešajte. Podávajte. Ozdobte čerstvými malinami. Malinový sirup MONIN Raspberry môžete nahradiť sirupmi MONIN Hibiscus, Lemongrass, Mango alebo Vanilla.

MONIN®
monin.com
PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – Apríl 2022 – Návrhy na servírovanie

Le Concentré de MONIN®

Cold Brew

Cold Brew je pôvodne americký nápoj, známy pre svoje osviežujúce a prirodzene povzbudzujúce vlastnosti. Vyrába sa lúhovaním mletej kávy v studenej vode približne 12 hodín.
Vďaka tomuto prírodnému postupu sa z kávy získajú všetky jej organoleptické a aromatické vlastnosti. Aromatická sila a originalita jeho profilu urobili z tohto nápoja v posledných rokoch neprehliadnuteľného člena kávového sveta.
Autentická zmes kávy Arabica, veľmi jemne sladená, je v koncentráte MONIN Cold Brew ideálna na vytvorenie pravých nápojov Cold Brew s príchuťou alebo bez príchute.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Autentický recept

kávový extrakt - 100 % arabica (čistá arabica z Kolumbie, druhá je čistá zmes arabica viacerých pôvodov:

Brazília, Honduras, Nikaragua a Kostarika)

Nízky obsah kofeínu

Bez prídavku cukru

Uskladnenie: 18 mesiacov, 3 mesiace po otvorení

Široké kulinárske využitie: cold brew, cold brew latte, koktail, mocktail.

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Voda, kávový extrakt, farbivo: obyčajný karamel,
kyselina: kyselina citrónová,
konzervačné látky: sorban draselný, benzoan sodný.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☐ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

JOSEPH KHOURY

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

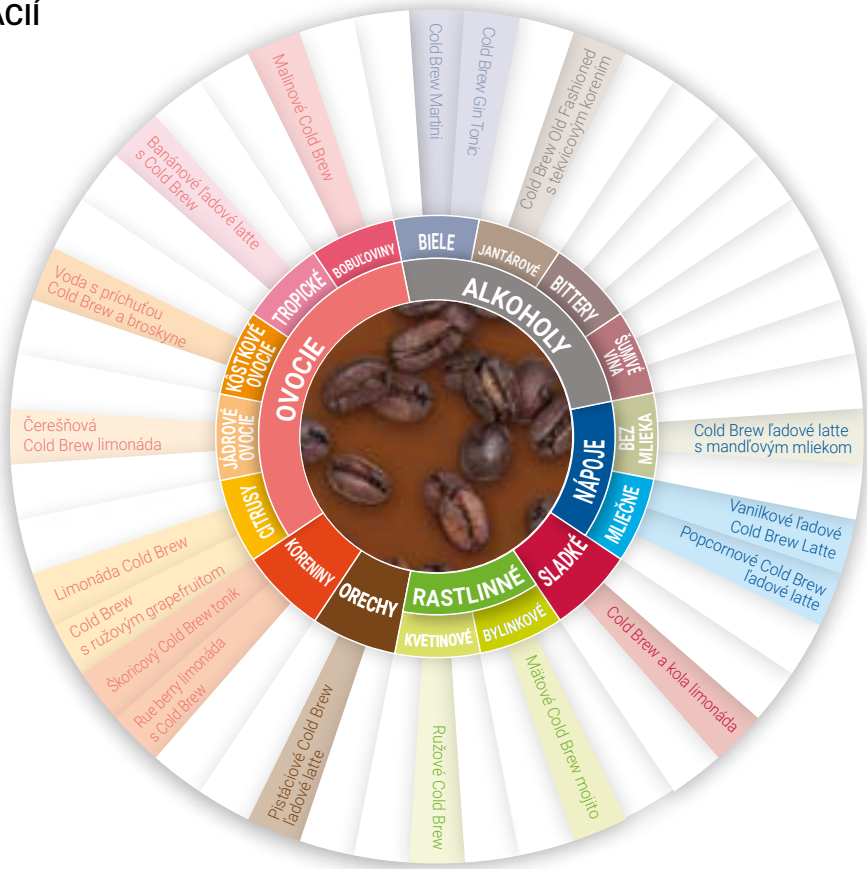
"Cold Brew sa v posledných rokoch stal vďaka svojmu silnému a atypickému profilu revolučným nápojom kávového sveta Teraz už pre baristov nevyhnutnosťou, Cold Brew sa môže použiť na výrobu množstva nealkoholických nápojov. Vyskúšajte koncentrát MONIN Cold Brew, ideálne riešenie pre oživenie skvelých klasických nápojov, ako je Mojito, Limonáda alebo Mrazené cappucino!"

KÁVA COLD BREW

- **50 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 250 ml vody

Do pohára naplneného vodou nalejte všetky ingrediencie. Dobre premiešajte. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Tekvicové Cold Brew Old Fashioned

- **10 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **10 ml sirupu MONIN Pumpkin Spice**
- 60 ml bourbon whiskey
- 2 streky pomarančového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána s kockami ľadu. Premiešajte, aby sa vychladil a zriedil. Preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu. Ozdobte pomarančovou kôrou a celou škoricou. Podávajte.

Vanilkové ľadové Cold Brew Latte

- **20 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **20 ml vanilkového sirupu MONIN Vanilla from Madagascar**
- 100 ml mlieka
- 80 ml vody

V džbáne zmiešajte koncentrát Cold Brew a vodu. Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte vanilkový sirup MONIN Vanilla a mlieko. Jemne naň nalejte cold brew zmes, aby sa vytvorila vrstva. Podávajte bez miešania..

Čerešňový Cold Brew Gin Tonic

- **10 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **20 ml sirupu MONIN Morello Cherry**
- 40 ml ginu
- 200 ml toniku
- 40 ml vody

Do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu nalejte sirup MONIN Morello Cherry, tonik a gin. Jemne premiešajte. Zmiešajte koncentrát MONIN Cold Brew a vodu v džbáne. Zmes cold brew jemne nalejte do pohára, aby sa vytvorila vrstva. Podávajte.

Popcornové ľadové Cold Brew Cappuccino

- **10 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **15 ml popcornového sirupu MONIN Popcorn**
- 160 ml vody
- 100 ml odtučneného mlieka

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte koncentrát MONIN Cold Brew a vodu. Pomiešajte. Nalejte MONIN sirup a odtučnené mlieko do špeciálnej nádoby na studenú penu. Zmiešajte príslušným programom, aby ste získali peknú studenú mliečnu penu. Do pohára nalejte mliečnu penu. Nakreslite vzor pomocou L'Artiste de MONIN Cocoa. Popcornový sirup MONIN Popcorn môžete nahradiť sirupmi MONIN Peanut Cookie, Salted Caramel, Chocolate Cookie.....

Mätové Cold Brew Mojito

- **40 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **15 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 160 ml vody

Do pohára naplneného vodou nalejte všetky ingrediencie. Dobre premiešajte.

Ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte.

Limonáda Cold Brew

- **40 ml Koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 160 ml sódovej vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného kockami ľadu a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte..

MONIN®

©MONIN – apríl 2022 - Návrhy na podávanie

Le Concentré de MONIN®

Bitter

Bitter, vytvorený zo zmesi horkých rastlín, bol najprv používaný pre jeho liečivé vlastnosti, než sa stal svetoznámym aperitívom. Bitter je vysoko cenený medzi mixológmi a je prvotriednou ingredienciou na prípravu charakteristických koktailov. Vychutnávaný čistý alebo s ľadom, alebo doplnený perlivou vodou, koncentrát MONIN Bitter dodá vašim nápojom vítaný horký nádych. Okrem nádhernej červenej farby prinesie vašim koktailom, ako sú slávne Americanos a Negronis, výrazné tóny horca a zázvoru spolu s príchuťou korenia.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Koncentrovaná citrónová šťava
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+5
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti:
36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Limonáda, Mocktail, Sour ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Voda, cukor, prírodná aróma, prírodná horcová aróma, koncentrovaná citrónová šťava, farbivá: kaustický sulfitový karamel, košenilová červeň, konzervačná látka: sorban draselný, prírodná aróma štipľavej papriky, prírodná zázvorová aróma s inými prírodnými arómami.
Košenilová červeň: môže mať nepriaznivý vplyv na aktivitu a pozornosť u detí.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

STEPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Ponorte sa s radosťou do sveta horkosti. Horkosť je jednou z piatich základných chutí spolu so slanou, sladkou, kyslou a umami. Horkosť naozaj dodáva všetkým vašim výtvorom čarovný nádych. Koncentrát MONIN Bitter odhalí taliansky nádych, ktorý je prítomný v mnohých klasických koktailoch, a prebudí vaše chuťové poháriky. Koncentrát MONIN Bitter sa výborne hodí k čírym destilátom, ginu a vodke a dokonale sa hodí k chutiam od jahôd cez bazalku, citrusové plody až po exotické ovocie. Niektorí mixológovia často pripravujú nealkoholickú verziu nápoja Garibaldi z pomarančovej šťavy a koncentrovaného želé MONIN Bitter."

VIRGIN GARIBALDI

- **30 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- 180 ml čerstvej pomarančovej šťavy

Všetky ingrediencie zmiešajte v pohári plnom ľadu. Ozdobte plátkom pomaranča. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Mandarínková limonáda s bitterom

- **150 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- **1 liter MONIN Lemonade Mix**
- **350 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- 4 litre vody

Všetky ingrediencie nalejte do dávkovača nápojov. Pridajte ozdobu. Naplňte ho kockami ľadu až po vrch. Podávajte.

Bitter Summer (Horké leto)

- **20 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- 160 ml sódovej vody
- 20 ml citrónovej šťavy
- 4 jahody
- 6 listov bazalky

Rozmiešajte jahody s bazalkou a koncentrátom MONIN Bitter. Do pohára dajte drvený ľad a pridajte ostatné ingrediencie. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Bitter Bellini

- **10 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- **15 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- Dolejte Prosecco

Nalejte produkty MONIN do džbánu plného kociek ľadu. Pridajte 50 ml Prosecca. Premiešajte a preceďte do pohára na šampanské. Dolejte Prosecco.Podávajte.

Červený Bitter

- **10 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 40 ml ginu
- 180 ml brusnicovej šťavy
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Mangový tonik s bitterom

- **10 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- **20 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- 180 ml toniku
- 25 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Extra Bitter

- **20 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- 45 ml vodky
- 120 ml grapefruitovej šťavy
- 50 ml toniku

Ingrediencie na tonik dajte do pohára. Doplňte tonikom. Ozdobte a podávajte.

MONIN
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - november 2020 - Návrhy na podávanie

Le Concentré de
MONIN®

Lime Juice Cordial

LIMETOVÝ CORDIAL

Hoci má koncentrát MONIN Lime Juice Cordial blízko k sirupom, je menej sladký a vašim koktailom dodá sladkokyslý nádych. Prim hrá limetkový aromatický profil, ktorý sa vyznačuje dokonalou súhrou sladkých a kyslých tónov. Vďaka nemu namiešate naozaj hviezdne koktaily, ako napríklad Gimlet.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Celkový podiel ovocnej šťavy: 50 %, z toho 25 % citrónovej šťavy a 25 % limetkovej šťavy
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická príchuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzska
Trvanlivosť: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 18 mesiacov od dátumu výroby
Viacúčelové využitie: alkoholické a nealkoholické koktaily, sýtené nápoje, limonády, ľadové čaje ...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Voda, cukor, koncentrovaná citrónová a limetková šťava, prírodná citrónovo-limetková aróma, konzervačná látka: sorban draselný. **Celkový podiel ovocnej šťavy: 50 %, z toho 25 % citrónovej šťavy a 25 % limetkovej šťavy Obsahuje siričitany.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [x] BEZ FARBÍV
- [x] VEGÁNSKE
- [ ] BEZ KONZERVANTOV
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

Hlavný odborník na nápoje

„Koncentrát MONIN Lime Juice Cordial je nezameniteľnou súčasťou každého baru, ktorá vám umožní pripraviť každý klasický koktail, vrátane gimletu. Dokonalá súhra sladkých a kyslých tónov vám umožní s ľahkosťou namiešať daiquiri, margarity, mai tai a mnohé iné nápoje. Je taktiež ideálnou voľbou na jemné okyslenie sýtených nápojov a ľadových čajov, či dokonca nealkoholických koktailov.
S touto zmesou sa vašej fantázii nekladú žiadne hranice. Ako základ funguje takmer s každou príchuťou: exotické či sadové ovocie, lesnou zmesou alebo inými citrusmi. Ak hľadáte rýchly a jednoduchý nápoj s len troma ingredienciami, vodka, sóda a Lime Juice Cordial bude pre vás to pravé."

GIMLET

- **40 ml koncentrátu MONIN Lime Juice Cordial**
- 75 ml ginu

Všetky ingrediencie nalejte do mixovacieho pohára plného kociek ľadu. Premiešajte barovou lyžičkou, kým zmes nebude jemne chladná. Preceďte do vychladeného pohára na martini. Ozdobte kôrou limetky. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO

POUŽITIE

Černicovo-limetkový ľadový čaj

- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Juice Cordial**
- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Blueberry**
- 180 ml zeleného čaju

Nalejte produkty MONIN do pohára plného kociek ľadu a na vrch nalejte macerovaný zelený čaj. Dobre premiešajte. Ozdobte lesnými plodmi a plátkami limetky. Podávajte.

Limetková sóda so žuvačkovou príchuťou

- **40 ml koncentrátu MONIN Lime Juice Cordial**
- **20 ml sirupu MONIN Gum**
- ½ limetky nakrájanej na kocky
- 200 ml sódovej vody

Kocky limetky podrvte spolu s produktmi MONIN vo vysokom pohári. Pohár naplňte kockami ľadu a doplňte po vrch sódovou vodou. Jemne premiešajte. Podávajte.

Liči martini

- **15 ml koncentrátu MONIN Lime Juice Cordial**
- **20 ml likéru MONIN Lychee**
- 40 ml vodky

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Martini. Ozdobte liči a limetkovou kôrou. Podávajte.

Malinový koktail s limetkovým pivom

- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Juice Cordial**
- **20 ml sirupu Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 100 ml ležiaka
- 100 ml zázvorového piva

Produkty MONIN nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Pridajte zázvorové pivo a dolejte po vrch vychladeným ležiakom. Jemne premiešajte. Ozdobte dvoma malinami a vetvičkou máty. Podávajte.

Banana Lime Tiki

- **15 ml MONIN Lime Juice Cordial concentrate**
- **20 ml MONIN Yellow Banana syrup**
- 40 ml rum
- 60 ml mango juice
- 30 ml cranberry juice

Pour all ingredients into a shaker filled with ice cubes. Shake and strain into a tiki mug filled with crushed ice. Garnish and serve.

Limetkovo-bazový spritzer

- **15 ml koncentrátu MONIN Lime Juice Cordial**
- **30 ml likéru MONIN Elderflower**
- 120 ml prosecca
- 60 ml sódovej vody

Produkty MONIN nalejte do pohára na víno plného kociek ľadu. Pridajte prosecco a doplňte po vrch sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kôrou limetky. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – April 2022 – Návrhy na servírovanie

Le Concentré de MONIN®

Lemon Rantcho

CITRÓN

MONIN Citrónové Rantcho je jemný koncentrát bez pridaného cukru, ktorý je vyrobený z 50 % šťavy z tých najkvalitnejších sicílskych citrónov.
Koncentrát MONIN Lemon Rantcho barmani oceňujú pre jeho intenzívnu arómu, ktorá im prakticky umožňuje používať ho ako priamu náhradu za citróny. S obľubou sa využíva aj pri varení, vďaka svojim osviežujúcim vlastnostiam a kyselinám, ktoré zvýraznia každý chod.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Citrónová šťava: 50%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8, autentická chuť, prírodné arómy, Trvanlivosť: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 18 mesiacov od výroby
Použitie: Koktaily, mocktaily, limonády, sýtené nápoje, ochutené vody, varenie...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Voda, koncentrovaná citrónová šťava, kyselina: kyselina citrónová, prírodná citrónovo-limetková aróma, farbivo: luteín, antioxidant: kyselina askorbová, emulgátory: arabská guma. **Citrónová šťava: 50%. Obsahuje siričitany.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

Hlavný odborník na nápoje v MONIN

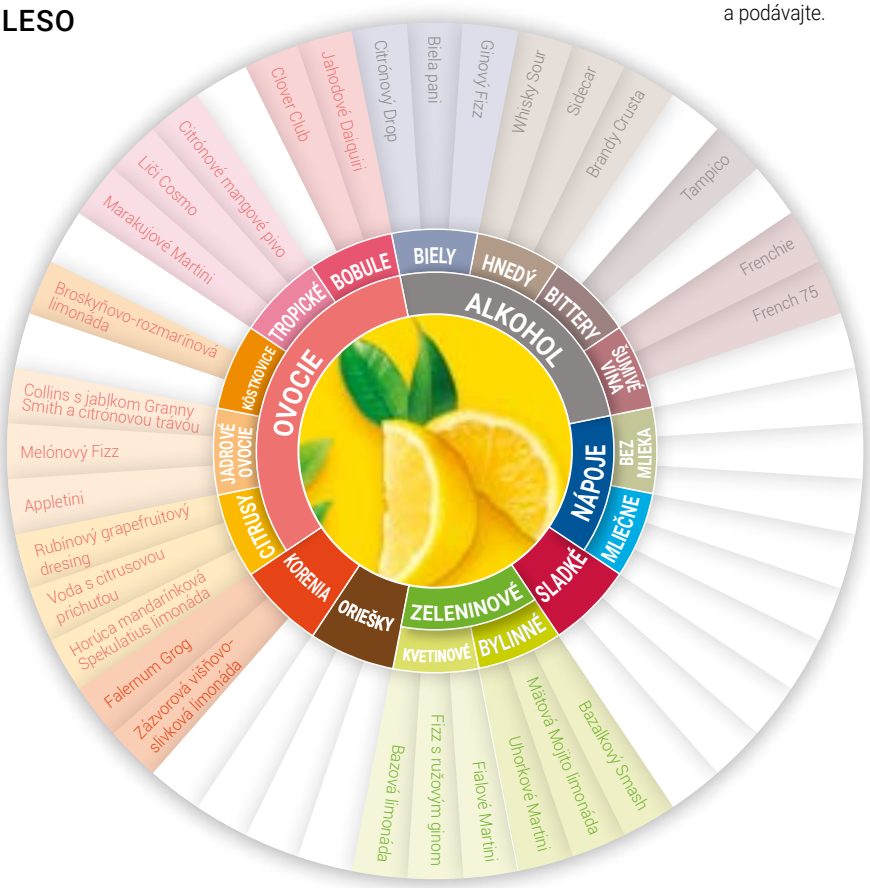
„Koncentrát MONIN Citrónové Rantcho vyrobený zo šťavy sicílskych citrónov je ideálnou náhradou za čerstvé citróny vo vašich alkoholických aj nealkoholických nápojoch. Už viac nemusíte odšťavovať citróny kvôli správnej kyslosti, ktorá je dôležitá na dosiahnutie dobrého pomeru sladkej a kyslej chute v koktailoch ako Daiquiri, Margarita, Fizz, Sour, a Signature. Koncentrát neobsahuje pridaný cukor a je veľmi všestranný, takže s ním môžete pripraviť osviežujúce limonády, sódy a dokonca drezingy do vašich letných šalátov."

WHISKY SOUR

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **15 ml čistého trstinového cukrového sirupu MONIN**
- 60 ml bourbon whisky
- 1 bielok

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára na Old Fashioned plného kociek ľadu. Ozdobte citrónovou kôrou a podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Horúca mandarínková Spekulatius limonáda

- **30 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **10 ml mandarínkového sirupu MONIN**
- **10 ml Spekulatius sirupu MONIN**
- 200 ml horúcej vody

Všetky ingrediencie nalejte do teplu odolného pohára. Pomiešajte. Ozdobte plátkom pomaranča a podávajte so sušienkou Spekulatius.

Collins s jablkom Grany Smith a citrónovou trávou

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **15 ml jablkového sirupu Le Fruit de MONIN Granny Smith**
- **10 ml Sirupu MONIN z citrónovej trávy**
- 40 ml vodky
- 120 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie okrem sýtenej vody nalejte do pohára plného kociek ľadu. Dobre premiešajte. Doplňte sódovou vodou po vrch a jemne premiešajte. Ozdobte jablkovým vejárom a podávajte.

Bazalkový Smash

- **20 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **15 ml Bazalkového sirupu MONIN**
- 50 ml ginu

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára na old fashioned plného kociek ľadu. Ozdobte vetvičkou bazalky. Podávajte.

Frenchie

- **10 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **20 ml bazového sirupu MONIN**
- 20 ml francúzskeho remeselného ginu
- 150 francúzskeho remeselného IPA piva

Do vysokého pohára plného kociek ľadu nalejte všetky ingredience okrem piva. Dobre premiešajte. Doplňte pivom po vrch a jemne premiešajte. Ozdobte kytičkou rozmarínu, mäty a vavrínu s citrónovou špirálou. Podávajte.

Voda s citrusovou príchuťou

- **10 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **5 ml sirupu MONIN Triple Sec Curacao**
- **5 ml Bergamotového sirupu MONIN**
- 200 ml neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Pomiešajte. Pridajte plátok citróna, plátok ružového grapefruitu a vetvičku citrónovej dúšky materinej. Podávajte.

Mandarínkovo-citrónový dresing

- **50 ml koncentrátu MONIN Citrónové Rantcho**
- **100 ml mandarínkového sirupu Le Fruit de MONIN Tangerine**
- 50 ml oleja (olivového, slnečnicového alebo repkového)
- 1 štipka soli
- 1 štipka korenia

Všetky ingrediencie nalejte do misky a spolu vyšľahajte do emulzie. Nalejte do malej nádoby. Použite na dochutenie šalátov.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – máj 2022 – Návrhy na servírovanie

Le Concentré de MONIN®

Lemonade Mix

LIMONÁDOVÝ ZÁKLAD

Limonádový mix MONIN je koncentrát vyrobený zo sicílskych citrónov, ktorý vám umožní pripraviť jednoduché a osviežujúce domáce limonády.
Či už klasický sladkokyslý, alebo jednoducho oživený ovocným či zeleninovým produktom MONIN je tento vychladený pohár limonády stále najpopulárnejším a najpohodlnejším spôsobom uhasenia smädu pri spaľujúcom žiari. Pripravte si pohár tradičnej limonády počas horúceho dňa len lusknutím prsta!

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Citrónová šťava: 7%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+5 autentická príchuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzska
Trvanlivosť: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 18 mesiacov od výroby
Použitie: Limonády, ľadové limonády, pivo, kokteily Fizz. koktaily Collins...

OBJEM

1L PET

OBSAH

Voda, cukor, kyselina: kyselina citrónová, koncentrovaná citrónová šťava, prírodná aróma, prírodná citrónovo-limetková aróma s inými prírodnými arómami, konzervačná látka: E202, emulgátory: arabská guma, xantánová guma, E445. **Citrónová šťava: 7%.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- [x] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKE
- [ ] BEZ KONZERVANTOV
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

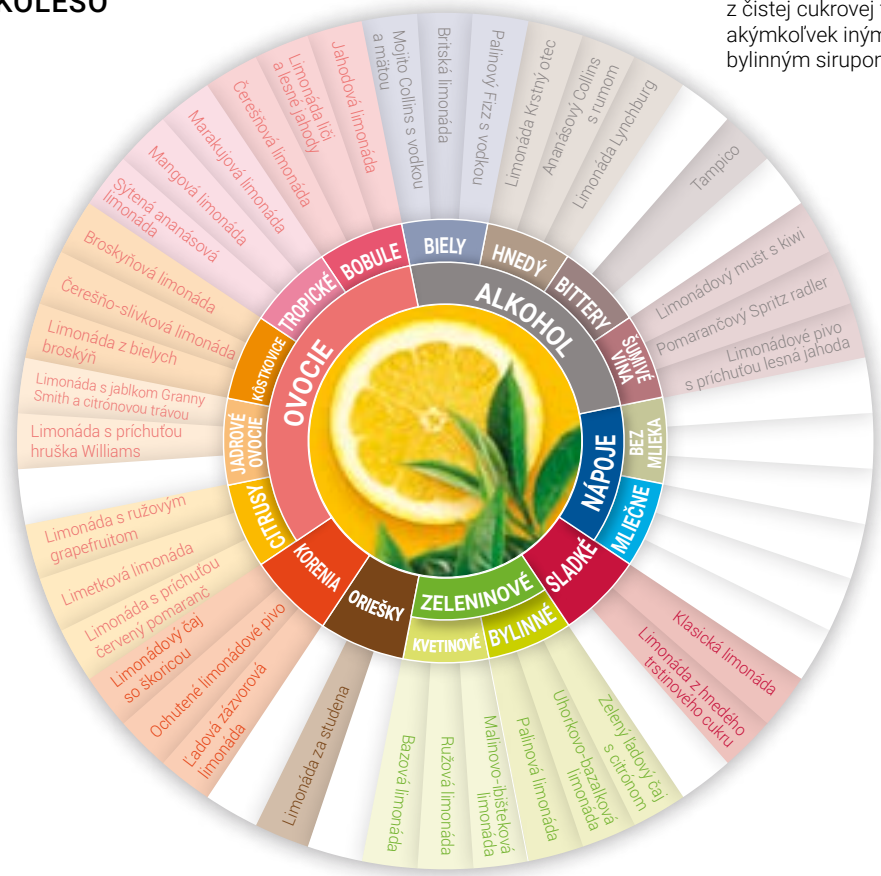
RAPHAËL DURON
Riaditeľ inovácií nápojov MONIN

„S koncentrátom MONIN Limonádový mix môžete okamžite pripraviť osviežujúce nápoje, ktoré budú vaši zákazníci milovať. Limonádový mix je vyrobený zo sicílskych pomarančov a má nízky obsah cukru – menej ako 100 kalórií na 360ml pohár. Môžete ho kombinovať s celým radom ovocných a bylinných sirupov MONIN a produktmi Le Fruit de MONIN. Pridajte ho do svojho obľúbeného alkoholu a jednoducho ho premeňte na kotail Fizz alebo Collins. Možností je dosť, aby ste si pripravovali rozličné nápoje počas celého leta."

KLASICKÁ LIMONÁDA
- **50 ml koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **20 ml čistého trstinového cukrového sirupu MONIN alebo Gomme sirup MONIN**
- 150 ml perlivej alebo neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte. Sirup MONIN z čistej cukrovej trstiny môžete nahradiť akýmkoľvek iným ovocným alebo bylinným sirupom MONIN.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Limonádový mušt s kiwi
- **50 ml koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **30 ml kiwi sirupu Le Fruit de MONIN**
- 80 ml suchého muštu
- 80 ml zázvorového piva

Naplňte pohár ľadovými kockami a pridajte produkty MONIN. Pridajte mušt a zázvorové pivo. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkami jablka a kolieskom kivi. Podávajte.

Limonáda za studena
- **40 ml koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **40 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **10 ml čistého trstinového cukrového sirupu MONIN**
- 160 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte.

Zelený ľadový čaj s citrónom
- **20 ml koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **30 ml koncentrátu MONIN Zelený čaj**
- 150 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Doplňte po vrch vodou. Dobre premiešajte.

Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte. Nápoj má nízky obsah cukru, preto si ho môžete osladiť podľa chuti sirupom MONIN z čistej cukrovej trstiny.

Dávkovač na uhorkovo-bazalkovú limonádu
- **1 l koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **200 ml Uhorkového sirupu MONIN**
- **200 ml Bazalkového sirupu MONIN**
- 3 l vody

Nalejte produkty MONIN do dávkovača nápojov a doplňte vodou po vrch. Ako ozdobu použite kolieska citróna a uhorky. Doplňte dávkovač kockami ľadu. Pomiešajte. Na vrch dávkovača položte kytičku bazalky. Nápoje podávajte cez kohútik.

Pomarančový Spritz radler
- **40 ml koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **20 ml pomarančový sirup MONIN Spritz**
- 200 ml ležiaka

Naplňte veľký pohár na pivo ľadovými kockami a pridajte produkty MONIN. Dolejte ležiak. Ozdobte pomarančovými kolieskami. Podávajte.

Britská limonáda
- **50 ml koncentrátu MONIN Limonádový mix**
- **20 ml Bazového sirupu MONIN**
- 40 ml ginu
- 120 ml toniku alebo sódovej vody

Všetky produkty MONIN a gin nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Doplňte po vrch tonikom alebo sódou. Jemne premiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami a jedlým kvetom. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – marec 2022 – Návrhy na servírovanie

Le Sirop de

MONIN®

Sirup

OBSAH

Le Sirop de MONIN®

Bergamot

Bergamot pochádza z južného Talianska a je to malý zelený alebo žltý citrusový plod, ktorý sa vyznačuje jemnou aromatickou chuťou.
Vďaka svojej žltej dužine a kyslej i horkej chuti sa v posledných rokoch stal základnou ingredienciou vo svete nápojov.
Jedinečný a aromatický sirup MONIN Bergamot sa stane novou základnou príchuťou koktailov, ľadových čajov a limonád.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Bergamotová šťava: 14%

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Bez konzervačných látok

Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení

Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby

Široké využitie: Negroni, Spritzer, Gin Tonic, Ľadový čaj, Limonády...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná bergamotová šťava, prírodná bergamotová aróma s inými prírodnými arómami, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: luteín. **Bergamotová šťava: 14 %**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

MARTIN SCHLAMBERGER

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

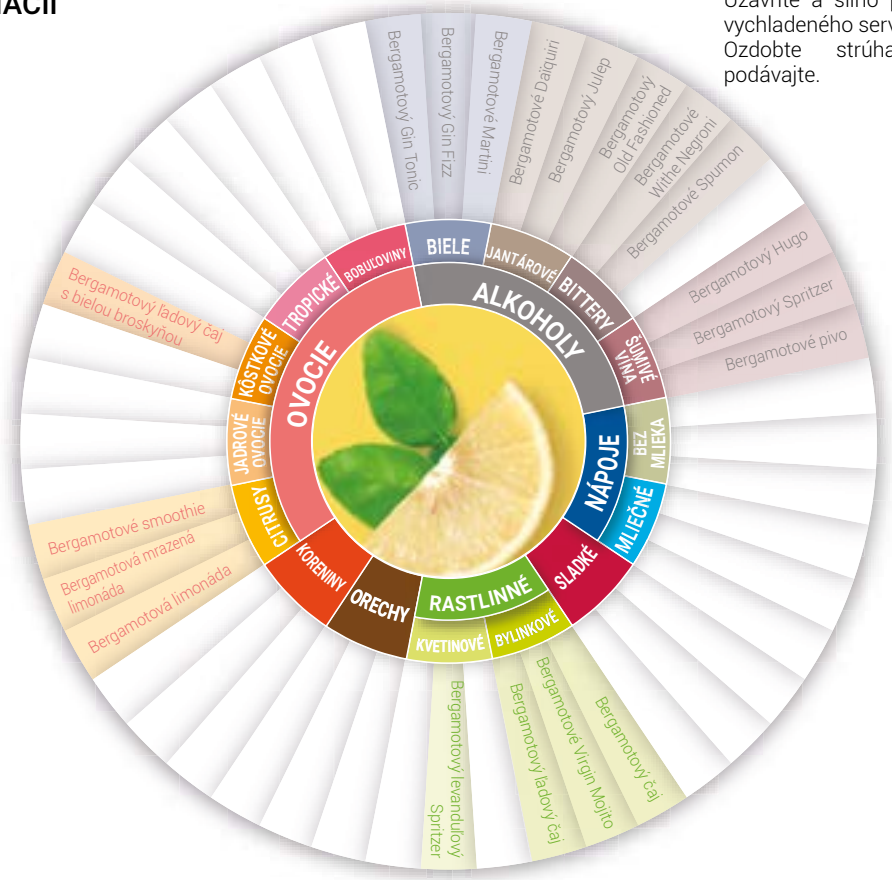
"Tento citrusový plod pochádzajúci z oblasti Kalábrie má celý rad výnimočných aromatických tónov: citrusové, bylinné, drevité a dokonca kvetinové.
Vďaka harmónii a sile tohto výrazného ovocia je sirup MONIN Bergamot pozoruhodnou prísadou do koktailov, mocktailov, limonád a ľadových čajov.
Jedinečný charakter bergamotu očarí a stimuluje všetky naše zmysly neobyčajným spôsobom."

CLOUD OF BERGAMOT (OBLAK Z BERGAMOTU)

- **20 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 30 ml ginu
- 2 lyžice Chartreuse Green©
- 2 streky Electric Bitter
- 10 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 2 lyžice gréckeho jogurtu

Zmiešajte ingrediencie v šejkri v uvedenom poradí. Pridajte kocky ľadu. Uzavrite a silno pretrepte. Preceďte do vychladeného servírovacieho pohára. Ozdobte strúhanou čokoládou a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Bergamotový Citrus & Cie

- **15 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 30 ml limoncella
- 20 ml mandarínkovej šťavy
- 10 ml citrónovej šťavy
- 1 strek fyziologického roztoku
- 1 strek grapefruitového bitteru
- ½ polievkovej lyžice strúhanej fazule tonka

Zmiešajte ingrediencie v šejkri v uvedenom poradí. Pridajte kocky ľadu. Uzavrite a silno pretrepte. Preceďte do vychladeného servírovacieho pohára. Podávajte.

Bergamotový Spritzer

- **20 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 160 ml prosecca
- 40 ml sódovej vody
- 1 list kafrovej limetky

Naplňte servírovací pohár ľadom. Ingrediencie nalejte do servírovacieho pohára v uvedenom poradí. Pridajte ozdobu a podávajte. .

Bergamotové Thaï Lassi

- **20 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 50 ml čerstvej grapefruitovej šťavy
- 150 ml jogurtu
- 5 listov bazalky

Ingrediencie nasypte do mixéra. Zakryte kockami ľadu. Mixujte dohladka. Nalejte zmes do pohára. Ozdobte a podávajte..

Bergamotový Cold Brew ľadový čaj

- **20 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 100 ml čierneho čaju pripraveného za studena (cold brew)
- 10 ml citrónovej šťavy
- 5 malín

Naplňte servírovací pohár ľadom. Ingrediencie nalejte do servírovacieho pohára v uvedenom poradí. Ozdobte malinami a podávajte.

Bergamotové biele Negroni

- **15 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 30 ml ginu
- 30 ml vermutu extra suchého
- 20 ml likéru Suze
- 1 pomarančová kôra
- 1 citrónová kôra

Kombinujte ingrediencie v pohári naplnenom kockami ľadu. Pomiešajte. Podávajte.

Bergamotová Cold Brew

- **20 ml bergamotového sirupu MONIN Bergamot**
- 150 ml kávy pripravenej za studena (cold brew)
- 50 ml sódovej vody

Kombinujte ingrediencie v pohári naplnenom ľadom. Pomiešajte. Podávajte..

MONIN®
monin.com

© MONIN - september 2022 - Návrh na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Peach

BROSKYŇA

Broskyňa, ktorá bola objavená v 15. storočí a pochádza z Ázie, dnes patrí medzi najkonzumovanejšie ovocie v Európe. Toto letné ovocie má viac ako 300 odrôd. Žlté broskyne, biele broskyne, vinohradnícke broskyne alebo dokonca nektárinky sú jedna chutnejšia ako druhá. Sirup MONIN Peach zachytáva prirodzené arómy broskýň a ich sladkokyslé tóny, vďaka čomu môžu používatelia vytvoriť množstvo nápojov. Jeho krásna zlato-oranžová farba a sladká chuť sa výborne hodia k bielemu vínu, vodke či rumu. Vylepší aj vaše ľadové čaje, smoothie alebo nealkoholické koktaily.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Ovocná šťava 42%, z toho broskyňový džús 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z červenej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Spritz, Mojito, Piña Colada, Cosmopolitan, Smoothie, Ľadový čaj...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, koncentrovaná broskyňová šťava, prírodná aróma, koncentrovaná citrónová šťava, farbivo: antokyány. Ovocná šťava: 42%, **vrátane 10% broskyňovej šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STÉPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

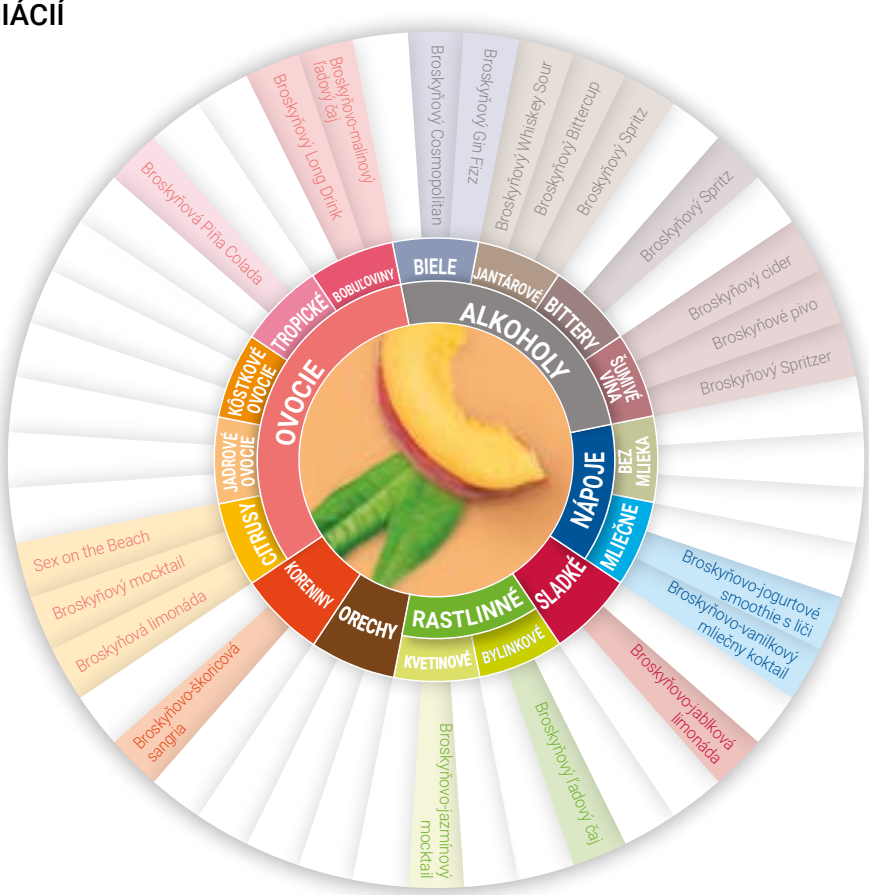
"Broskyňový sirup MONIN Peach má neobvyklú bohatú chuť a aromatickú vôňu. Skúste ho zmiešať s bielym šumivým vínom a sódovou vodou, aby ste získali dokonalý letný nápoj!"

PEACH SPRITZER

- **20 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- 120 ml šumivého bieleho vína
- 40 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie vložte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte čerstvým ovocím. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Broskyňové Virgin Mojito

- **15 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- **15 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 8 lístkov mäty
- 4 kúsky limetky
- Doplňte sódovou vodou

Rozmiešajte limetku a mätu s MONIN sirupmi vo veľkom pohári. Naplňte pohár drveným ľadom a dolejte sódou. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkami broskyne. Podávajte.

Broskyňová Piña

- **15 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- **15 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- 40 ml rumu
- 120 ml ananásovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára hurricane naplneného kockami ľadu. Ozdobte kúskom ananásu a lístkami. Podávajte.

Jogurtové smoothie s broskyňami a liči

- **20 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- **1 odmerka jogurtového Le Frappé de MONIN Yoghurt**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Podávajte.

Broskyňové pivo

- **20 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- 250 ml piva ležiak

Do pohára na pivo nalejte sirup MONIN. Dolejte pivo. Podávajte.

Broskyňový Cosmopolitan

- **20 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- **10 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 40 ml vodky
- 30 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného pohára na martini. Podávajte.

Broskyňový ľadový čaj

- **20 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- 180 ml studeného čierneho čaju
- 10 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie vložte do pohára s kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte plátkami broskyne. Podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - august 2020 - Návrhy na podávanie - 146251

Le Sirop de MONIN®

Blackberry

ČERNICA

Tieto malé, ale šťavnaté bobule so sladkokyslou chuťou pochádzajú z Ázie.
Vo Francúzsku sa pestujú zriedkavo, ale našťastie ich môžeme ľahko nájsť vo voľnej prírode.
V súčasnosti sa černice zvyčajne používajú do džemov a dezertov.
Černicový sirup MONIN Blackberry s tónmi vyzretého ovocia a intenzívnou fialovou farbou pozdvihne všetky vaše alkoholické aj nealkoholické kreácie na vyššiu úroveň.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Černicový džús: 19%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Čaj, Ľadový čaj, Smoothie, Sour...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná černicová aróma a ďalšie prírodné arómy.
Celkový obsah ovocnej šťavy: 40 %, z toho **19% černicovej šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STÉPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

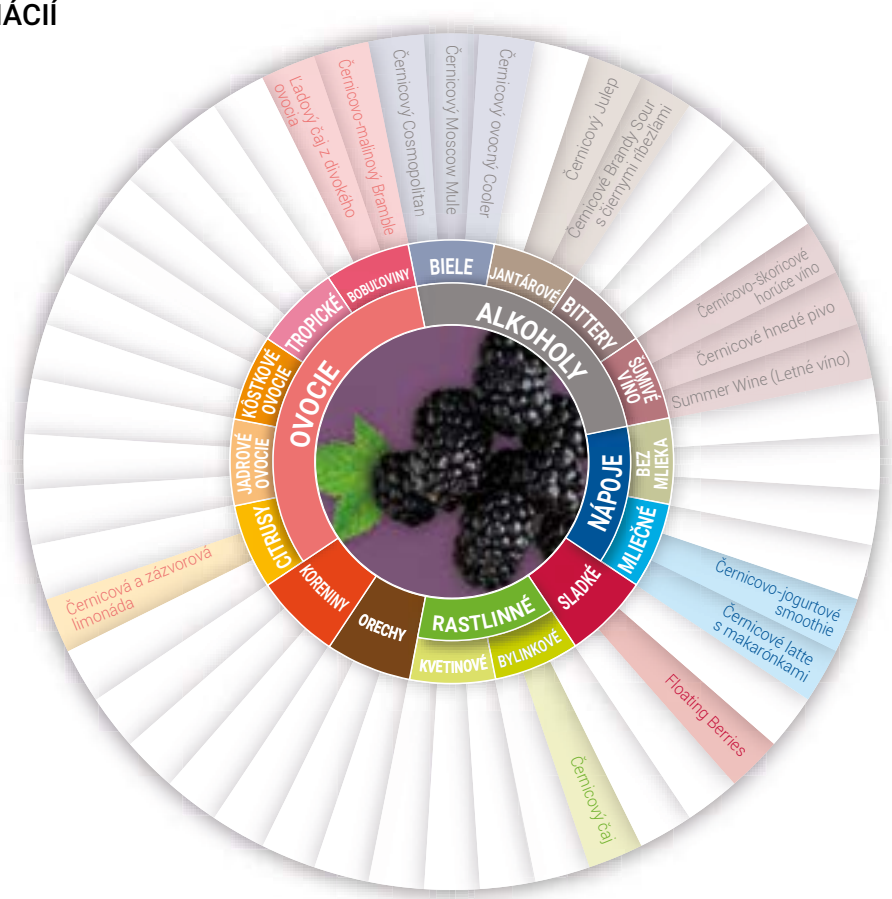
"Vložte do svojich nápojov všetku intenzitu a silu černíc. Černicový sirup MONIN Blackberry očarí vaše výtvory intenzitou čierneho ovocia. Ľahko sa kombinuje so všetkými druhmi nápojov, od horúceho čaju až po koktaily. Osobne ho milujem v horúcej čokoláde so šľahačkou. Pozdvihuje dekadenciu a intenzitu nápoja. Černicový sirup MONIN Blackberry sa výborne kombinuje s iným červeným a čiernym ovocím, mátou, zázvorom, ginom, vodkou, whisky a brandy."

SUMMER WINE (LETNÉ VÍNO)

- **20 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- 150 ml červeného vína

Zmiešajte všetky prísady do veľkého pohára na víno plného kociek ľadu.
Ozdobte plátkami pomaranča so škoricou a ovocím nakrájaným na kocky.
Podávajte..

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Bramble

- **20 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- **10 ml černicového likéru MONIN Blackberry**
- 45 ml ginu
- 30 ml čerstvej citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára old fashioned plného drveného ľadu. Ozdobte červenými bobuľovinami. Podávajte.

Černicový čaj

- **20 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- 240 ml čierneho čaju

Vrecúško čierneho čaju nechajte lúhovať 3 minúty v šálke alebo vo French Presse v 240 ml horúcej vody s teplotou 90° C. Čajové vrecúško vyhoďte. Pridajte sirup MONIN a premiešajte. Ozdobte čerstvým alebo mrazeným ovocím. Podávajte

Ľadový čaj z divokého ovocia

- **10 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry Tea**
- 240 ml vody
- Mátové lístky a plátky limetky

Všetky ingrediencie vložte do pohára plného kociek ľadu. Ozdobte lístkami mäty a plátkami limetky. Podávajte.

Černicový ovocný Cooler

- **10 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 40 ml ginu
- 150 ml brusnicovej šťavy
- 20 ml čerstvej limetkovej šťavy
- 8 lístkov mäty

Rozmiešajte lístky mäty s produktmi MONIN v šejkri. Pridajte kocky ľadu a ostatné ingrediencie. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Černicová a zázvorová limonáda

- **20 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- **60 ml MONIN Lemonade Mix**
- 180 ml zázvorového piva
- Mátové lístky a plátky limetky

Všetky ingrediencie vložte do pohára plného kociek ľadu. Ozdobte lístkami mäty a plátkami limetky. Podávajte.

Černicový Moscow Mule

- **20 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- 45 ml prémiovej vodky
- 100 ml zázvorového piva
- 25 ml čerstvej limetkovej šťavy

V Mule hrnčeku zmiešajte sirup MONIN a limetkovú šťavu. Pridajte vodku a rozdrvený ľad. Premiešajte a dolejte zázvorovým pivom. Ešte raz pridajte rozdrvený ľad. Ozdobte limetkou a černicami. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - oktober 2022 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Pomegranate

GRANÁTOVÉ JABLKO

Toto ovocie z arabského granátového stromu, ktoré pochádza z Perzie, je jedným z najstarších druhov ovocia na svete. Granátové jablko sa po tisícročia pestovalo v Stredomorí a neskôr sa rozšírilo do Karibiku a Latinskej Ameriky. Jeho ružová dužina, šťavnatá chuť, mierne horká a prirodzene sladká, sa dokonale hodí k červenému ovociu a väčšine exotických plodov.
Sirup z granátového jablka MONIN Pomegranate dodá všetkým vašim nápojom s alkoholom i bez neho lahodnú chuť, ktorá hasí smäd. Vyskúšajte ho v mangovom Daiquiri alebo v osviežujúcej limonáde.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava z granátového jablka: 11%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Koktaily, Mocktaily, Smoothie, ľadové čaje, Limonády...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyseliny: kyselina citrónová, E334, prírodná aróma granátového jablka farbivo: E163, prírodná aróma.
Šťava z granátového jablka : 11%..

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

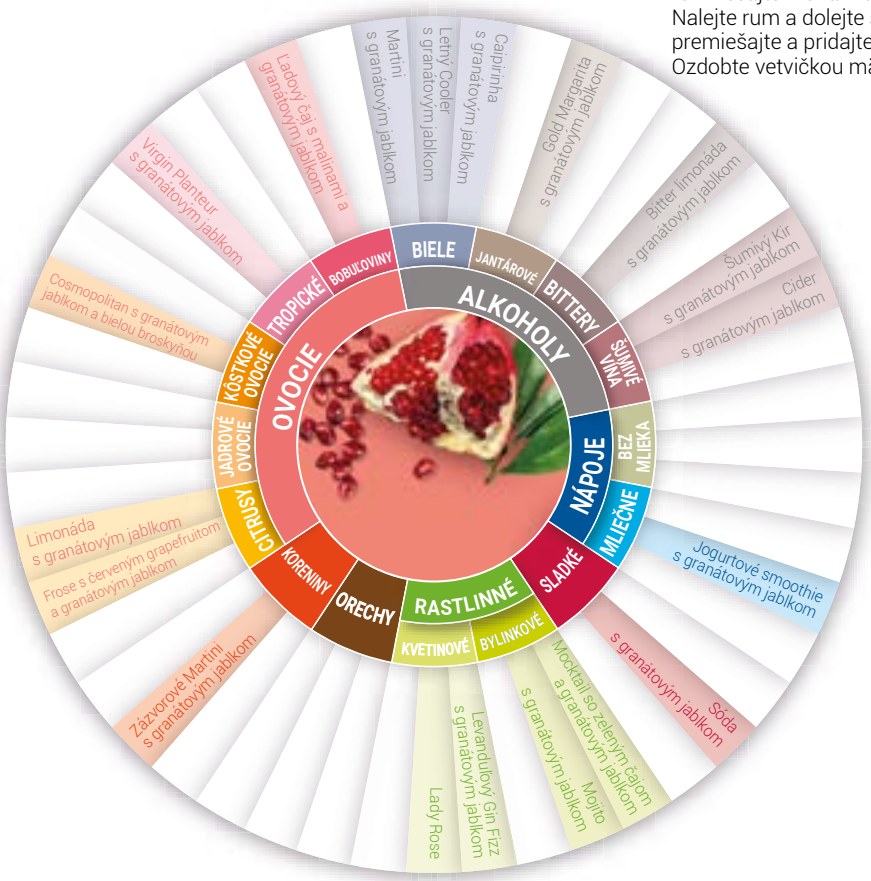
"Sirup z granátového jablka MONIN Pomegranate zachytáva sladkú a kyslú chuť tohto ovocia so šťavnatými semienkami. Svojou intenzívnou červenou farbou sa výborne hodí k osviežujúcim nápojom, ako sú ľadové čaje alebo limonády. Hodí sa aj k čírym destilátom a koktailom a výborne sa kombinuje s červeným ovocím, ako sú maliny, čerešne alebo brusnice, ale aj so žltým ovocím, ako je mango alebo broskyne. Vyskúšajte ho v Mint Julep alebo Moscow Mule, aby ste ocenili všestrannosť tohto sirupu z radu MONIN."

MOJITO S GRANÁTOVÝM JABLKOM

- **15 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 40 ml kubánskeho rumu
- 8-10 lístkov čerstvej mäty
- ½ limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Do pohára vložte mätu, limetku nakrájanú na kocky. Nalejte na produkty MONIN a rozmiešajte. Pohár naplňte drveným ľadom. Nalejte rum a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte a pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Cider s granátovým jablkom

- **20 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- 30 ml brusnicovej šťavy
- 150 ml suchého jablčného muštu

Naplňte pohár kockami ľadu a nalejte všetky ingrediencie. Doplňte suchým jablčným muštom. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkami jahôd. Podávajte.

Čučoriedková sangria s granátovým jablkom

- **15 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- **15 ml čučoriedkového sirupu MONIN Blueberry**
- 150 ml červeného vína

Nalejte produkty MONIN do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Pridajte červené víno. Pomiešajte. Ozdobte kolieskami citrusov, zeleným jablkom a červenými bobuľovinami. Podávajte.

Amaro s granátovým jablkom

- **20 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- 40 ml Fernet Branca
- 100 ml kolovej limonády

Naplňte pohár ľadom a nalejte ingrediencie. Doplňte kolovou limonádou. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Mocktail so zeleným čajom a granátovým jablkom

- **20 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- **40 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- 80 ml kokosovej vody
- 60 ml zázvorového piva
- 40 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára Hurricane naplneného ľadom. Dolejte zázvorové pivo. Jemne premiešajte. Ozdobte semienkami granátového jablka a strúhaným kokosom. Podávajte.

Ľadový čaj s malinami a granátovým jablkom

- **10 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry Tea**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Dolejte vodu. Dobre premiešajte. Ozdobte malinami na špajdli. Podávajte.

Virgin Planteur s granátovým jablkom

- **10 ml sirupu z granátového jablka MONIN Pomegranate**
- **20 ml sirupu MONIN Carribean**
- 60 ml pomarančovej šťavy
- 60 ml ananásovej šťavy
- 20 ml čerstvej citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára naplneného ľadom. Ozdobte exotickým ovocím. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - máj 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Grenadine

GRANADÍNA

Pôvodne sa vyrábala z dužiny granátového jablka, grenadínový sirup si zachoval svoj názov, ale jeho receptúra sa od 19. storočia upravovala. Keďže granátové jablko na Západe nerastie, grenadínový sirup je vlastne zmes červených plodov, ktoré farbou a chuťou pripomínajú granátové jablko. Sirup MONIN Grenadine je lahodná zmes čiernych ríbezlí, malín, bazy a vanilky. Jeho krásnu červenú farbu a sladké tóny s nádychom kyslosti si môžete vychutnať v koktailoch aj mocktailoch. Je to dokonalá prísada, ktorá sa dá použiť na premenu limonád alebo piva, alebo na vylepšenie Tequila Sunrise či Planter's Punch.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava z čiernych ríbezlí, malinová šťava, šťava z bazy čiernej
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Tequila, Tiki, Pivo, Limonáda, Mocktail, Latte...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná ovocná šťava, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, prírodná vanilková aróma s ďalšími prírodnými arómami, farbivo: červeň allura. **Celkový obsah ovocnej šťavy: 10 %, z toho 8 % šťavy z čiernych ríbezlí, 1 % malinovej šťavy a 1 % šťavy z bazy čiernej.**

Červeň allura: môže mať nepriaznivý vplyv na aktivitu a pozornosť u detí.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [ ] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [x] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAEL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Sirup MONIN Grenadine dodá všetkým vašim nápojom nádherne intenzívnu červenú farbu, ako aj sladký a mierne kyslý nádych.

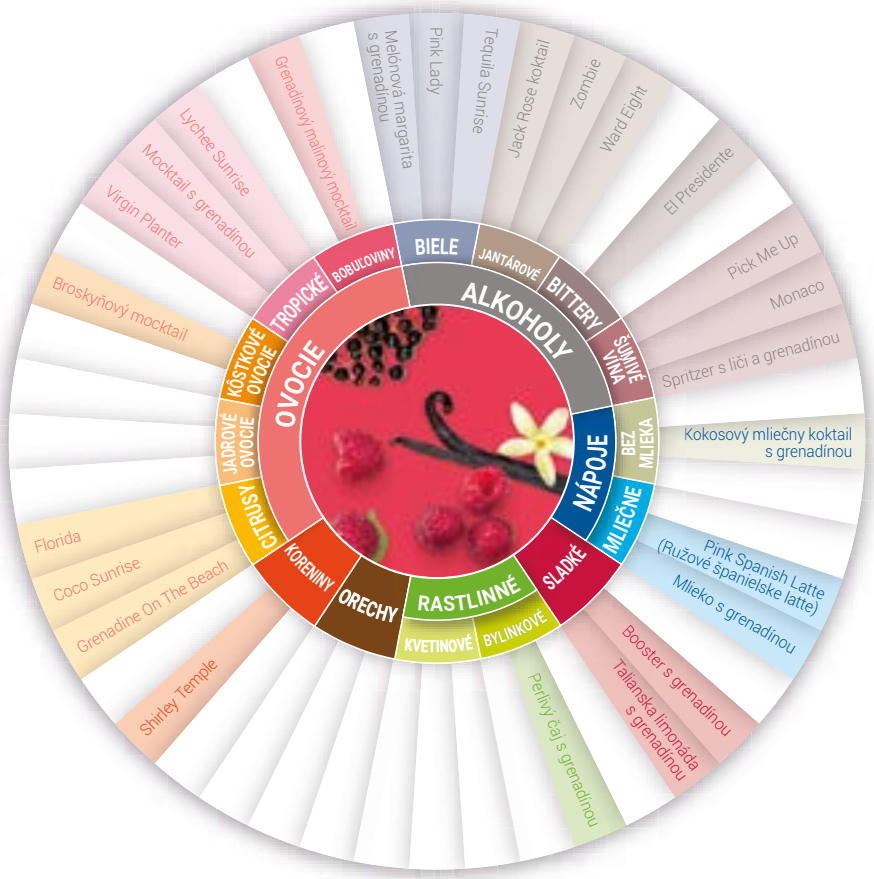
Sirup MONIN Grenadine, ktorý je nevyhnutnou zložkou klasických koktailov, ako je Tequila Sunrise, Zombie alebo Barbotage, obohatí všetky vaše koktaily svojím vzhľadom aj chuťou."

TEQUILA SUNRISE

- **20 ml sirupu MONIN Grenadine**
- 40 ml tequily
- 120 ml pomarančovej šťavy

Prvé dve ingrediencie nalejte do pohára plného kociek ľadu. Pomiešajte. Nakoniec pridajte strek sirupu MONIN Grenadine. Ozdobte plátkom pomaranča. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Pick Me Up

- **10 ml sirupu MONIN Grenadine**
- 20 ml koňaku
- 30 ml pomarančovej šťavy
- Doplňte šampanským

Všetky ingrediencie okrem šampanského nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného pohára na šampanské. Dolejte šampanské. Ozdobte a podávajte.

Grenadínový malinový mocktail

- **10 ml sirupu MONIN Grenadine**
- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 2 kumkváty
- Doplňte zázvorovým pivom

Kumkváty a produkty MONIN rozmiešajte v pohári. Pohár naplňte drveným ľadom a dolejte zázvorovým pivom. Pomiešajte. Ozdobte plátkami kumkvátu a čerstvými malinami. Podávajte.

Virgin Planter

- **5 ml sirupu MONIN Grenadine**
- **20 ml sirupu MONIN Carribean**
- 60 ml ananásovej šťavy
- 60 ml pomarančovej šťavy
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára Hurricane naplneného kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Zombie

- **15 ml sirupu MONIN Grenadine**
- **15 ml marhuľového likéru MONIN Apricot**
- 25 ml svetlého rumu
- 25 ml tmavého rumu
- 25 ml hnedého rumu
- 15 ml pomarančového likéru curaçao
- 80 ml ananásovej šťavy
- 80 ml pomarančovej šťavy
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra v uvedenom poradí. Pridajte kocky ľadu. Pretrepte. Preceďte do hrnčeka tiki naplneného kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Monaco

- **20 ml sirupu MONIN Grenadine**
- 150 ml piva ležiak
- 150 ml citrónovej a limetkovej sódy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na pivo v uvedenom poradí a podávajte.

Pink Lady

- **10 ml sirupu MONIN Grenadine**
- 40 ml ginu
- 20 ml citrónovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - August 2020 - Návrhy na podávanie-144721

Le Sirop de MONIN®

Strawberry

JAHODA

Sladké, kyslé alebo s lesnou vôňou, jahody sa konzumujú už od staroveku v Amerike, Ázii i západnej Európe. Jeho červená dužina je obalom kvetu: väčšinu tohto jarného plodu tvoria drobné žlté semená, nazývané „nažky".

Jahody sa často používajú pri varení, pečení alebo v džemoch a dokonale sa kombinujú s rôznymi prísadami, ako je korenie, mäta, bazalka, vanilka, čokoláda alebo dokonca rozličné ovocie.

Jahodový sirup MONIN Strawberry zachytáva sladkú, lahodnú a sviežu chuť jahôd a dodá sladký nádych vašim nápojom, či už alkoholickým alebo nealkoholickým. Je ideálny na vylepšenie limonád, mliečnych koktailov, mrazených koktailov, Spritzov alebo Margarít ...

VLASTNOSTI PRODUKTU

Jahodová šťava : 18%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prírodná aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Mojito, Spritzer, Martini, Limonáda, Ľadový čaj, Frappé ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná jahodová šťava, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: antokyán.

Jahodová šťava: 18%.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

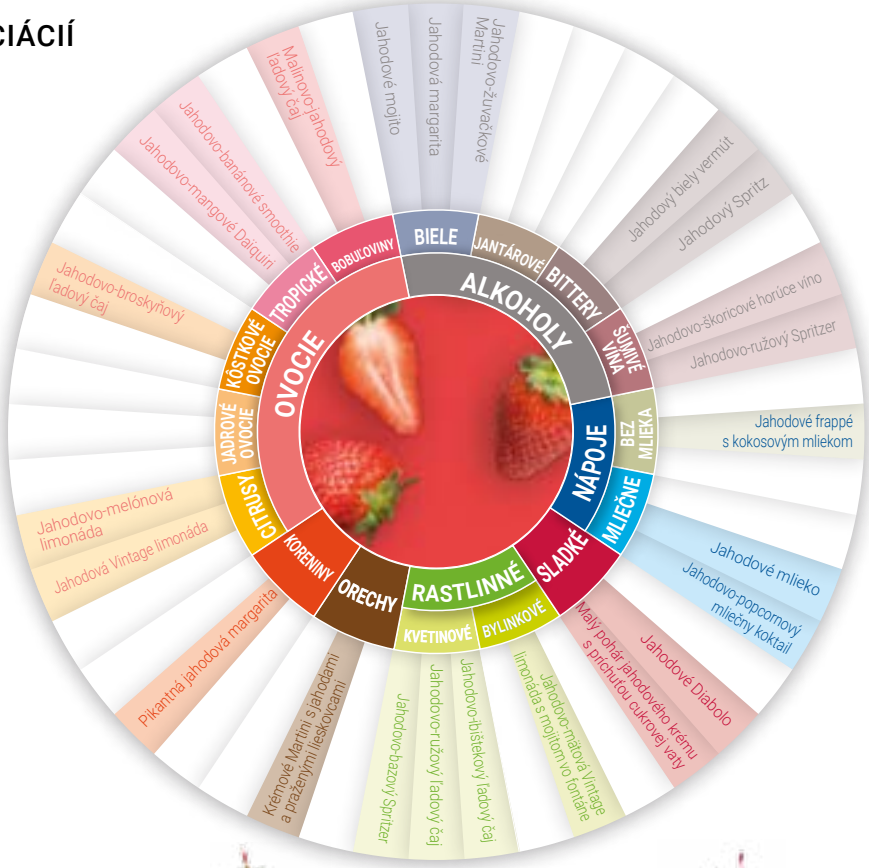
„Ak je v celom sortimente MONIN nejaký sirup, ktorý musíte mať, tak je to, samozrejme, jahodový sirup MONIN Strawberry. Ako chlapec z Francúzska som na ňom vyrastal a pil ho zaliaty studenou vodou alebo mliekom, ale dá sa s ním robiť oveľa viac! Umožňuje vytvárať množstvo nápojov, od lahodných mliečnych koktailov, ľadových čajov a limonád až po ovocné Daiquiri a ďalšie klasické koktaily. Bohatá chuť čerstvých jahôd s príchuťou jahodového džemu vám umožní zrealizovať množstvo nápadov na vytvorenie vlastných charakteristických nápojov. Výborne sa kombinuje s mrazenou mätou a mojitom, bielou čokoládou, balzamikovým octom, bazalkou a mnohými ďalšími... Nekonečné možnosti pre kreatívne mysle!"

JAHODOVÁ PERLIVÁ LIMONÁDA S DUŽINOU

- **10 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade**
- 240 ml perlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte plátkom citróna a plátkom jahody. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Jahodovo-ružový Spritzer

- **20 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- 120 ml ružového vína
- 60 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom jahody a vetvičkou rozmarínu. Podávajte.

Virgin jahodová koláda

- **20 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **20 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- 120 ml ananásovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Pridajte kocky ľadu. Mixujte dohladka. Zmes nalejte do pohára Hurricane s kockami ľadu. Ozdobte jahodou a vetvičkou mäty. Podávajte.

Jahodovo-popcornový mliečny koktail

- **15 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **10 ml popcornového sirupu MONIN Popcorn**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 150 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka. Zmes nalejte do servírovacieho pohára. Ozdobte plátkom jahody a popcornom. Podávajte.

Jahodovo-mätová perlivá limonáda s mojitom v dávkovači

- **100 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **100 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- **400 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 4,8 l sódovej vody

Nalejte všetky ingrediencie z receptu do dávkovača na nápoje. Na ozdobu pridajte plátky citróna. Naplňte kockami ľadu až po vrch. Dobre premiešajte. Pridajte kyticu mäty a niekoľko jahôd navrch. Nápoje podávajte cez kohútik.

Jahodové mrazené Daïquiri

- **20 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 50 ml bieleho rumu

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka. Zmes nalejte do vychladeného pohára coupe. Ozdobte plátkom jahody. Podávajte.

Jahodové mojito

- **20 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 40 ml svetlého rumu
- 4 kúsky limetky
- 8 lístkov mäty
- Sódová voda

V pohári rozmiešajte lístky mäty a limetku s príchuťami MONIN. Pohár naplňte drveným ľadom. Pridajte rum. Pomiešajte. Dolejte sódovou vodou.Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - júl 2020 - Návrhy na podávanie - 144719

Le Sirop de MONIN®

Kiwi

VLASTNOSTI PRODUKTU

Kivi pochádza z Číny, kde sa pestuje už viac ako 2000 rokov. Po dlhom putovaní sa dnes toto smaragdovo zelené ovocie pestuje v Amerike, Európe, Ázii a Oceánii. Kivi je sladké aj kyslé a veľmi dobre sa kombinuje so slanými i sladkými chuťami. Často sa používa v dezertoch, ale všetky jeho chute sa odhalia až vtedy, keď sa skombinuje s citrusovými plodmi, exotickým ovocím alebo dokonca čerstvými bylinkami, ako je bazalka. Sirup MONIN Kiwi dodá vašim alkoholickým aj nealkoholickým nápojom sladký ovocný nádych. Vyskúšajte ho v Daïquiri, Mojite alebo kokosovom smoothie.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava z kivi: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Daiquiri, Mojito, Spritzer, Sour, Ľadové Latte, Diabolo ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, koncentrovaná šťava z kivi, prírodná aróma, emulgátory: arabská guma, kolofóniový ester.
Šťava z kivi: 10%.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

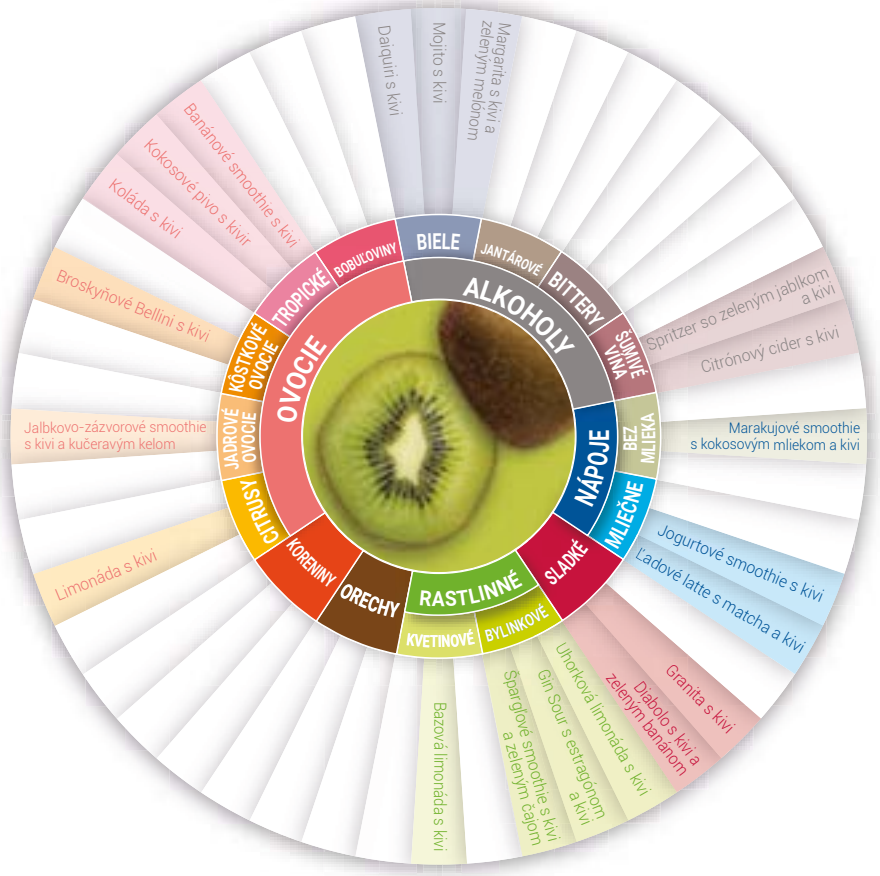
"Sirup MONIN Kiwi prináša jemnú, sladkú a horkú chuť tohto smaragdovo zeleného ovocia. Jeho jedinečná chuť je kompatibilná s iným ovocím, ako sú jahody, melón alebo banán, či už v smoothie, ovocnom koktaile alebo alkoholickom nápoji. Číre liehoviny, ako je vodka, gin alebo rum, skutočne zažiaria v koktailoch, ako sú Martini, Fizz, Caipirinha alebo Ti Punch. Exotické ovocie ako ananás, marakuja.

KIWI DAIQUIRI

- **20 ml sirupu MONIN Kiwi**
- 60 ml svetlého rumu
- 20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra s kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Martini. Podávajte..

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Diabolo s kivi a zeleným banánom

- **15 ml sirupu MONIN Kiwi**
- **15 ml sirupu MONIN Green Banana**
- 240 ml citrónovo-limetkovej limonády

Nalejte všetky ingrediencie do veľkého pohára naplného kockami ľadu. Jemne premiešajte a podávajte.

Gin Sour s estragónom a kivi

- **15 ml sirupu MONIN Kiwi**
- **10 ml estragónového sirupu MONIN Tarragon**
- 60 ml ginu
- 30 ml vaječného bielka alebo aquafaby (vody z cíceru)
- 20 ml citrónovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Prvýkrát pretrepte bez ľadu, aby sa bielok emulgoval. Pridajte kocky ľadu a pretrepte druhý raz. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte vetvičkou estragónu. Podávajte.

Jogurtové smoothie s kivi

- **30 ml sirupu MONIN Kiwi**
- **1 odmerka jogurtového Le Frappé de MONIN Yoghurt**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu.Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte zmiešanú zmes do pohára na servírovanie. Ozdobte kolieskom kivi. Podávajte.

Spritzer so zeleným jablkom a kivi

- **15 ml sirupu MONIN Kiwi**
- **10 ml sirupu MONIN Green Apple**
- 150 ml bieleho vína
- 50 ml sódovej vody

Nalejte produkty MONIN do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Pridajte biele víno a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom zeleného jablka a kolieskom limetky. Podávajte.

Ľadové latte s matcha a kivi

- **15 ml sirupu MONIN Kiwi**
- **10 ml sirupu MONIN Matcha Green Tea**
- 150 ml mlieka
- 30 ml espressa

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného kockami ľadu. Pridajte mlieko. Dobre premiešajte. Na záver nalejte espresso navrch nápoja. Podávajte bez miešania.

Mojito s kivi

- **20 ml sirupu MONIN Kiwi**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov čerstvej mäty
- 1/2 limetky na kocky
- Sódová voda

Do pohára pridajte lístky mäty a limetku nakrájanú na kocky a zalejte sirupom MONIN. Rozmiešajte. Pohár naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Pomiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty a kolieskom kivi. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - október 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Raspberry

MALINY

Maliny pochádzajúce zo západnej Európy sa po stáročia používali pre svoju vôňu a až potom sa začali konzumovať ako ovocie. Dnes existuje viac ako tridsať odrôd tohto drobného letného ovocia. Sirup MONIN Raspberry sa môže pochváliť prírodným odtieňom, ktorý je zafarbený malinovou šťavou. Jeho sladké a mierne kyslé tóny budú dokonalým doplnkom teplých aj studených nápojov, s alkoholom alebo bez neho. Môžete si ho vychutnať v čajoch, limonádach alebo smoothie, ale aj v kávach, frappé a dokonca aj v koktailoch na báze ginu, vodky alebo rumu.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Malinová šťava: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Frappé, Ľadový čaj, Spritz, Mojito, Sour, Virgin Mojito ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná citrónová šťava, koncentrovaná malinová šťava, prírodná aróma, farbivo: antokyán. Celkový obsah ovocnej šťavy: 18%, **vrátane 10% malinovej šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

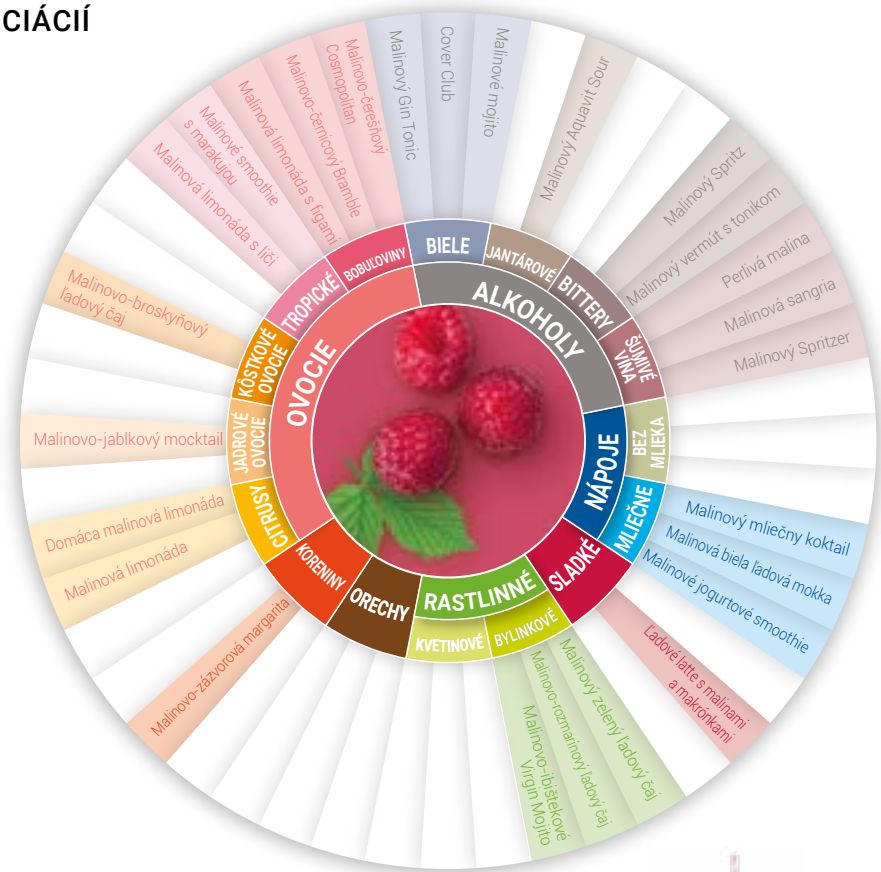
„Maliny sú podľa definície ovocím, ktoré sa medzi spotrebiteľmi teší jednoznačnej obľube. Ľahko sa dajú zvýrazniť v jednoduchých aplikáciách, ako sú slávne nápoje Kir alebo dochucovanie pív a ciderov. Malinový sirup MONIN Raspberry vám umožní vytvoriť koktaily, ako je Clover Cub, vytvorený vo Philadelphii v roku 1931, alebo vám jednoducho umožní ochutiť skvelé klasické koktaily, ako je Sour, Mojito a White Lady. Pokiaľ ide o párovanie: Malinový sirup MONIN Raspberry sa rovnako ako iné „červené ovocie" a kvetinové príchute dokonale mieša s ginom a vodkou. Môžete ním tiež pokvapkať jahodový šalát s trochou citrónovej šťavy. Sirup prinesie vynikajúcu malinovú chuť, ktorá vyváži kyslosť citróna, zatiaľ čo cukor zo sirupu zvýrazní chuť jahôd."

MALINOVÝ SPRITZER

- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- 120 ml prosecca alebo šampanského alebo šumivého vína
- 40 ml sódy

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno plného ľadu. Pomiešajte. Ozdobte červeným čerstvým alebo mrazeným ovocím a lístkami mäty. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Clover Club

- **25 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- 30 ml ginu
- 30 ml suchého vermútu
- 30 ml citrónovej šťavy
- 15 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného ľadu. Pretrepte. Preceďte do vopred vychladeného pohára coupette. Podávajte.

Malinové Pisco Sour

- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- 45 ml pisca
- 25 ml citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného ľadu. Pretrepte. Preceďte do vopred vychladeného pohára coupette. Podávajte.

Malinový zelený ľadový čaj

- **10 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára plného ľadu. Ozdobte plátkami limetky a lístkami mäty. Podávajte.

Ľadová káva s malinami a makrónkami

- **10 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- **20 ml sirupu MONIN Macaroon**
- 120 ml mlieka
- 1 espresso alebo 40 ml studenej kávy

Produkty MONIN nalejte do pohára. Pomiešajte. Pridajte ľad, mlieko a dolejte kávu. Po stranách ozdobte makrónkou. Podávajte.

Malinová limonáda

- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- **60 ml MONIN Lemonade Mix**
- 180 ml vody alebo perlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára alebo nádoby na limonádu plnej ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkami citróna a lístkami mäty. Podávajte.

Malinové mojito

- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- 40 ml kubánskeho rumu
- 6 lístkov mäty
- 1/2 limetky
- Doplňte sódovou vodou

Do pohára dajte lístky mäty, malinový sirup MONIN a limetku nakrájanú na kocky. Rozmiešajte a pridajte rozdrvený ľad alebo kocky ľadu a rum. Dolejte sódovou vodou. Pomiešajte. Ozdobte vetvičkou mäty a limetkou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - júl 2020 - Návrhy na podávanie - 146252

Le Sirop de MONIN®

Mandarine

MANDARÍNKA

„Tangerínka“ alebo mandarínka? Všetky „tangerínky“ sú vlastne mandarínky. Pojem „tangerínka“ nemá botanický význam a tieto dva názvy sa môžu používať zameniteľne. Mandarínka je citrusový plod oranžovej farby. Vyzerajú ako klementínky alebo malé pomaranče, ale ich chuť je často kyslejšia alebo ostrejšia ako chuť pomaranča. Ak máte radi jemnú a šťavnatú chuť mandarínok vo svojich nápojoch, pridajte sirup MONIN Tangerine, ktorý si zachováva všetku jemnú sladkosť čerstvých mandarínok.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Celkový obsah ovocnej šťavy:
16%, vrátane 8% mandarínkovej šťavy
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Koktaily, Mocktaily, Limonády, Ľadové čaje, Sódy, Frappé, Mliečne koktaily ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná mandarínková aróma s ďalšími prírodnými arómami, kyselina: kyselina citrónová, koncentrovaná citrónová šťava, emulgátory: arabská guma, E445, farbivá: E160c, E161b. **Celkový obsah ovocnej šťavy: 16%, vrátane 8% mandarínkovej šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

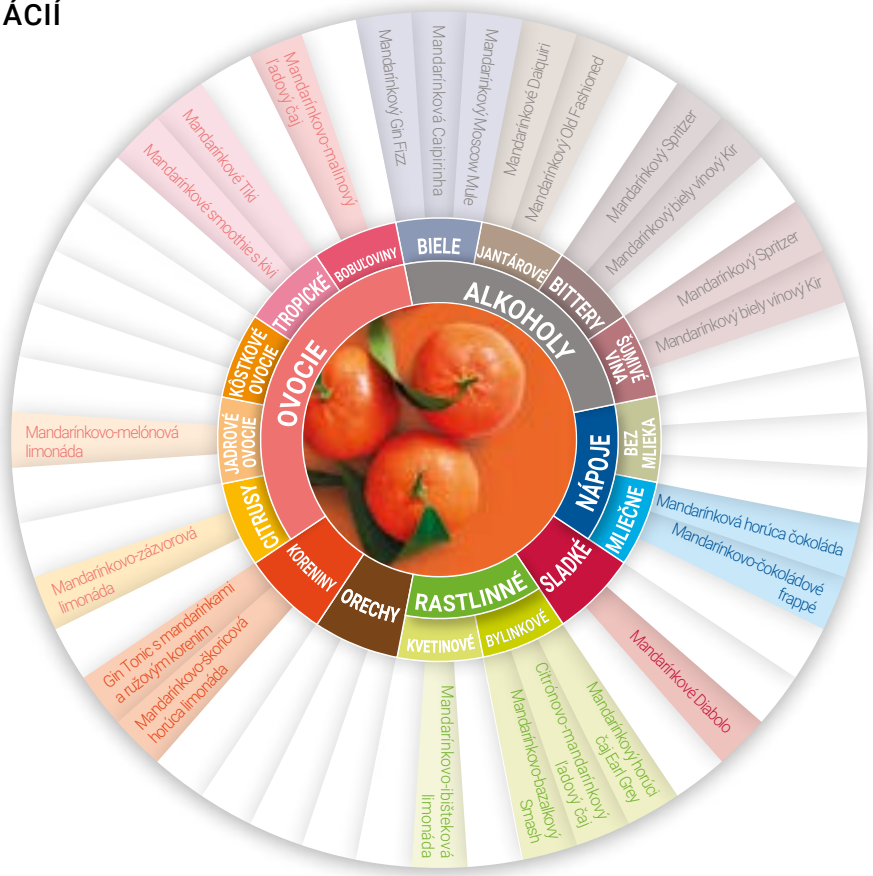
„Zapáľte slnko vo svojich nápojoch vďaka sirupu MONIN Tangerine, ktorého ovocné a mierne kyslé tóny vnesú do vašich nápojov sviežosť. Môžete ho ľahko kombinovať s čírym alebo hnedým liehom. V nealkoholických nápojoch, ako sú limonády, mocktaily a ľadové čaje, sa stane základnou zložkou. Veľmi dobre sa kombinuje s inými citrusovými plodmi, korením, ako je zázvor alebo škorica, napríklad vo varenom víne, s aromatickými bylinkami, ako je mäta alebo bazalka, a kvetmi, ako je ibištek. Sirup MONIN Tangerine rád používam do nápojov s vínom, ako je Spritzer alebo White Sangria, aby dodal šmrnc prekvapenia."

MANDARÍNKOVÝ SPRITZER

- **20 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- 150 ml prosecca
- 50 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Mandarínkové Daiquiri

- **20 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- 45 ml tmavého rumu
- 25 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte a podávajte.

Citrónovo-mandarínkový ľadový čaj

- **10 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- **20 ml sirupu MONIN Lemon Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a mandarínkou. Podávajte.

Mandarínková horúca čokoláda

- **20 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- 180 ml mlieka
- 2 odmerky čokoládového prášku

Do pohára na latte nalejte sirup MONIN. Mlieko a čokoládový prášok spolu naparte a speňte. Do pohára nalejte horúcu zmes. Ozdobte šľahačkou, karamelom L'Artiste de MONIN Caramel a podrveným speculoos. Podávajte.

Mandarínkovo-zázvorová limonáda

- **20 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- **60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 240 ml sódovej vody
- 2 plátky očisteného zázvoru

Rozmiešajte zázvor s MONIN sirupom v pohári na limonádu. Pridajte koncentrát MONIN Lemonade Mix a doplňte kockami ľadu. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Mandarínkový Moscow Mule

- **20 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- 45 ml vodky
- 20 ml limetkovej šťavy
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie nalejte do hrnčeka na Mule naplneného drveným ľadom. Dolejte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte kúskom limetky a podávajte.

Gin Tonic s mandarínkami a ružovým korením

- **15 ml mandarínkového sirupu MONIN Tangerine**
- **10 ml sirupu MONIN Pink Peppercorn**
- 45 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára copa naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom limetky a zrnkami ružového korenia. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Mango

Mango pochádza z indických lesov a pestuje sa už viac ako 4 tisícročia. Rýchlo sa rozšírilo do Afriky, Strednej a Južnej Ameriky. Dnes sa mango pestuje v tropických krajinách a existuje viac ako sto rôznych odrôd. Mango sa často pridáva do dezertov a podnecuje kreativitu. Dnes sa spája s tropickou kuchyňou a najčastejšie sa používa v čatní. Vynikajúco sa hodí do ovocných šalátov a je tiež skvelým doplnkom mliečnych produktov. Mangový sirup MONIN Mango s lahodnou chuťou pripomína šťavnatý a jemný chuťový profil tohto sladkého ovocia. Vylepší všetky vaše výtvory, od Daiquiri cez Mojito až po ľadové čaje a limonády.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava z manga: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Mliečny koktail, Limonáda, Punč, Daiquiri...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná mangová šťava, koncentrovaná citrónová šťava, prírodná aróma, farbivá: luteín, antokyány, emulgátory: arabská guma, kolofóniový ester. Celkový obsah ovocnej šťavy: **10% mangovej šťavy.**.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

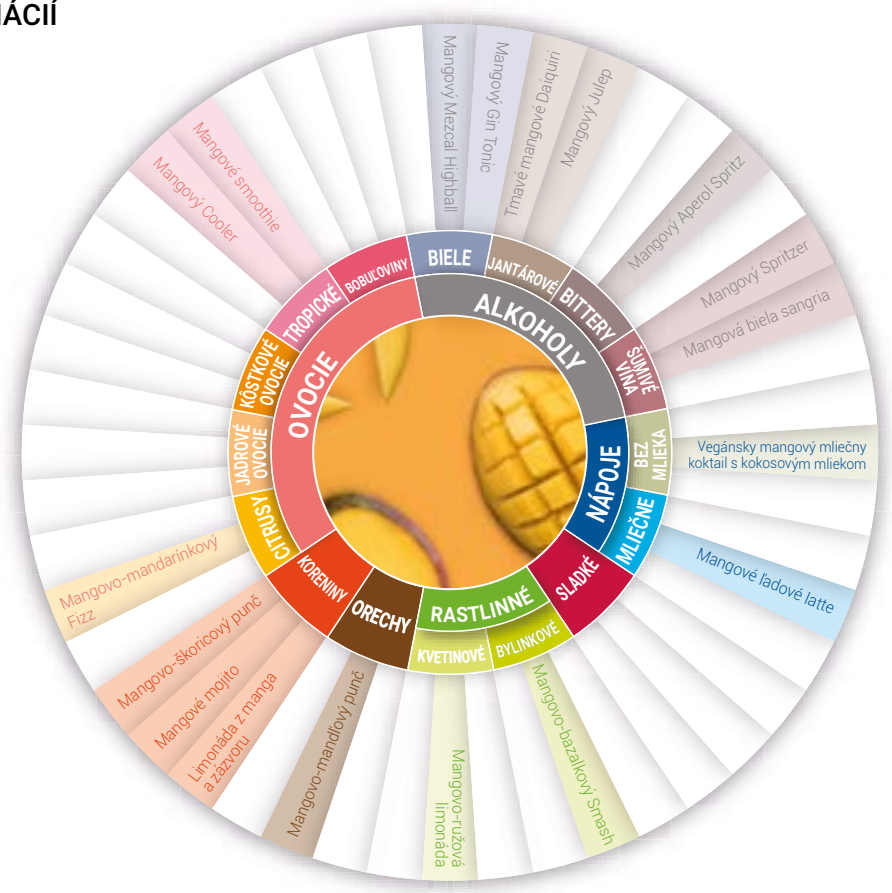
"S mangovým sirupom MONIN Mango vnesiete do svojich výtvorov, či už alkoholických alebo nalkoholických, všetko čaro a chuť Indie. Premeňte všetky skvelé klasiky ako Daiquiri výmenou cukru za mangový sirup MONIN Mango, alebo do svojho mojita pridajte pol lyžičky kari a prenesiete sa do Taj Mahalu. Mangový sirup MONIN Mango sa skvele kombinuje s bielymi alkoholmi, ako je gin, vodka, tequila, ale aj s brandy zrejúcimi v sudoch, ako je bourbon, rum a brandy".

MANGOVÝ SPRITZER

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- 40 ml Lillet White®
- 10 ml limetkovej šťavy
- Doplňte tonikom

Dajte všetky ingrediencie do dlhého pohára na víno plného kociek ľadu. Jemne premiešajte a ozdobte ovocím. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Zelený ľadový čaj s mangom

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- 180 ml neperlivej vody

Dajte všetky ingrediencie do ľadom naplneného pivového pohára. Ozdobte limetkovými plátkami a podávajte..

Bourbon a mangový Highball

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- 45 ml bourbon whiskey
- 10 ml čerstvej citrónovej šťavy
- Dolejte zázvorovým pivom

Všetky ingrediencie vložte do ľadom naplneného pohára na highball. Jemne premiešajte. Ozdobte kúskom limetky a podávajte.

Virgin Chelada

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- 180 ml piva bez alkoholu
- 10 ml neperlivej vody
- 10 ml čerstvej limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie vložte do ľadom naplneného dlhého pivového pohára. Ozdobte malými čili papričkami a podávajte.

Mangové Daiquiri

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- 45 ml rumu
- 25 ml čerstvej limetkovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka
- 3 streky ibištekového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte. Preceďte do vopred vychladeného koktailového pohára. Ozdobte ibištekovým bitterom. Na tento koktail obsahujúci vaječný likér je možné použiť techniku Dry shake alebo reverzný Dry Shake. Podávajte.

Limonáda z manga a zázvoru

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- **60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 2 plátky zázvoru
- 200 ml sódovej vody

V nádobe na limonádu rozmiešajte očistené plátky zázvoru a sirup MONIN . Navrch pridajte ľad a ostatné ingrediencie. Jemne premiešajte a ozdobte plátkami pomaranča. Podávajte.

Indian Mojito

- **20 ml mangového sirupu MONIN Mango**
- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 45 ml kubánskeho rumu
- 8 lístkov mäty
- ½ limetky nakrájanej na kocky
- ½ čajovej lyžičky kari korenia

Rozmiešajte lístky mäty, polovicu limetky a MONIN sirupy. Pridajte rozdrvený ľad, kari korenie a rum. Ešte raz pridajte drvený ľad a dolejte sódu. Ozdobte a podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - november 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Passion Fruit

MARAKUJA

Marakuja pochádza z Brazílie a je známa svojimi výživovými hodnotami a vysokým obsahom vitamínov. Často sa používa pri výrobe čokolád ako náhrada mlieka. Toto kyslé a osviežujúce ovocie, nazývané aj mučenka alebo chinola, sa výborne hodí k čokoláde, vanilke, citrusom a červenému ovociu. Marakujový sirup MONIN Passion Fruit s intenzívnou kyslastou chuťou je ideálnou ingredienciou na vylepšenie všetkých vašich nápojov. Vychutnajte si ho v šmrncovnom mojite, Spritz, ovocnom smoothie, ľadovom čaji alebo exotickom Maï Taï.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Bez konzervačných látok

Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení

Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby

Široké využitie: Daiquiri, Mojito, Caïpirinha, Gin Tonic, Ľadový čaj, Ľadové latte, Smoothie ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná citrónová šťava, koncentrovaná marakujová šťava, koncentrovaná pomarančová šťava, farbivo: luteín, prírodná aróma, emulgátory: arabská guma, kolofóniový ester. Ovocná šťava: 36 %, vrátane **10 % marakujovej šťavy**.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Marakujový sirup MONIN Passion Fruit koncentruje očarujúcu chuť tohto exotického ovocia, ktorá sa hojne využíva v nápojovom priemysle. Jeho sladkokyslá chuť je dokonalým spojencom iných exotických druhov ovocia, ako je mango a ananás, a výborne sa hodí na prípravu vynikajúcich nápojov Tiki. V lete sa používa v limonádach a ľadových čajoch, spolu s vanilkou a vodkou je tiež kľúčovou ingredienciou Maverick Martini. Vyskúšajte Gin Tonic, Caipirinhu alebo mojito s marakujou, ktoré vás novou chuťou prekvapia. Rád ho používam v Highball s koreneným rumom a zázvorovým pivom, čo je koktail, ktorý si môžete vychutnať na slnku na terase."

MARAKUJOVÉ DAIQUIRI

- **15 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- 60 ml svetlého rumu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Marakujovo- čajové smoothie s artičokami

- **20 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- 200 ml zeleného čaju cold brew
- 20 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 20 g vareného srdiečka artičoky

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra s niekoľkými kockami ľadu. Mixujte 30 sekúnd. Nalejte do pohára plného ľadu. Ozdobte a podávajte.

Marakujový Maï Taï

- **10 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- **10 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- **10 ml likéru MONIN Orange Curaçao**
- 45 ml tmavého rumu
- 15 ml jamajského rumu
- 25 ml limetkovej šťavy

Do šejkra naplneného kockami ľadu nalejte všetky ingrediencie okrem jamajského rumu. Pretrepte a preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu.Navrch koktailu pridajte trochu jamajského rumu. Ozdobte vetvičkou mäty a limetkou.Podávajte.

Perlivá marakujová limonáda Vintage

- **10 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml sódovej vody

Príchute MONIN nalejte do pohára na limonádu a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Spritzer s marakujou a liči

- **20 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 120 ml ružového vína
- 100 ml sódovej vody

Do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu nalejte produkty MONIN a ružové víno. Pomiešajte. Pridajte sódovú vodu a jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Citrónový perlivý ľadový čaj s marakujou

- **10 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- **20 ml sirupu MONIN Lemon Tea**
- 180 ml sódovej vody

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte príchute MONIN a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskami citróna. Podávajte.

Mrazená Margarita s marakujou

- **20 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- **15 ml likéru MONIN Curaçao Triple Sec 38°**
- 1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy
- 45 ml tequily
- 25 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd) a nalejte do vychladeného pohára na margaritu.Ozdobte kôrou z limetky a kúskom marakuje. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - február 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Melon

Melón, ktorý objavili Egypťania už v staroveku, sa od 16. storočia pestuje na juhu Francúzska. Toto letné ovocie, ktoré je špecialitou regiónov Charentes, Anjou a Touraine, rozvoniava v našich košíkoch. Často sa konzumuje v surovom stave, ale môžete si ho vychutnať aj ako studenú polievku, sorbet alebo ovocný šalát. Toto okrúhle, šťavnaté ovocie sa veľmi dobre hodí k čerstvým bylinkám, ako je bazalka, citrónová tráva a mäta. Melónový sirup MONIN Melon a jeho sladký šťavnatý profil vnesie do všetkých vašich alkoholických aj nealkoholických výtvorov nádych sviežosti. Je ideálnym spoločníkom pre limonády, ľadové čaje, Fizz a Spritz.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Melónová šťava: 25%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Limonáda, Ľadový čaj, Koktail, Mocktail, Fizz, Spritz, Moscow Mule, Martini...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, koncentrovaná citrónová šťava, farbivá: obyčajný karamel, antokyány. Celkový obsah ovocnej šťavy: 39%, **z toho 25% melónovej šťavy.**.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

STÉPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Melón alebo Cantaloupe s jeho oranžovou farbou by sa nemal zamieňať za jeho zelenšieho príbuzného, honeydew. Bežne sa konzumuje ako predjedlo alebo dezert a je cenený pre svoju sladkosť a čerstvosť. Objavte tieto osviežujúce, lahodné a letné tóny vo svojich koktailoch so sirupom MONIN Melon. Melónový sirup MONIN Melon môžete ľahko pridať do svojich studených výtvorov s alkoholom alebo bez neho. Môže sa kombinovať s citrusovými plodmi, červeným ovocím, aromatickými bylinkami, ako je bazalka, mäta a tymián. Pokiaľ ide o jeho kombináciu s liehovinami, lepšie chutí s čírymi liehovinami, ako je gin, tequila alebo vodka, ale neodradia ho ani tmavé liehoviny."

ĽADOVÁ ROOIBOS INFUSION S MELÓNOM

- **10 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- **20 ml koncentrátu MONIN Rooibos**
- 180 ml vody

Zmiešajte všetky ingrediencie v pohári plnom kociek ľadu. Ozdobte a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Melónovo-tymiánová limonáda

- **20 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- 80 ml studeného tymiánového nálevu
- 60 ml sódy
- 20 ml čerstvej mandarínkovej šťavy
- 10 ml čerstvej citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie zmiešajte v pohári plnom kociek ľadu. Ozdobte a podávajte.

Melónovo-ibištekový Fizz

- **20 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- **10 ml ibištekového sirupu MONIN Hibiscus**
- 45 ml vodky
- 80 ml sódovej vody
- 25 ml citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára plného kociek ľadu. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte a podávajte. Na tento koktail obsahujúci vaječný bielok je možné použiť techniku Dry Shake alebo reverzný Dry Shake.

Ľadový biely čaj s melónom

- **20 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- 180 ml studeného bieleho čaju
- 10 ml čerstvej limetkovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára s ľadom. Ozdobte a podávajte.

Melónovo-bazalkový Smash

- **20 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- 45 ml ginu
- 25 ml citrónovej šťavy
- 8 listy bazalky

Listy bazalky požmoľte a vložte ich do šejkra. Pridajte ľad a ostatné ingrediencie. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára old fashioned plného ľadu. Ozdobte a podávajte..

Melónový Spritzer

- **20 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- 150 ml prosecca
- 50 ml sódy

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte..

Jahodová limonáda s mätou a melónom

- **20 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- 180 ml sódovej vody
- 25 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 6 lístkov mäty
- 4 jahody

V pohári rozmiešajte jahody, mätu a sirup MONIN. Pridajte citrónovú šťavu a doplňte rozdrveným ľadom. Dolejte sódu. Premiešajte a podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - február 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Lichee

LIČI

Liči, malé exotické ovocie z Číny, sa považuje za slávnostné ovocie, ktoré sa už viac ako 4000 rokov tradične spája s čínskym Novým rokom. Liči je ľahko rozpoznateľné podľa ružovej šupky pokrytej hrbolčekmi podobnými šupinám a má bielu, mäkkú dužinu. Je mimoriadne osviežujúce, výborne sa kombinuje s exotickým ovocím a hojne sa používa v koktailovom priemysle. Sladké tóny čerstvej ruže v sirupe z liči MONIN Lychee jemne pozdvihnú všetky vaše výtvory. Svoj plný potenciál využije v Rhum Collins, marakujovom ľadovom čaji alebo jahodovom smoothie.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava z liči: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Collins, Martini, Mojito, Ľadový čaj, Smoothie, Limonáda...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná liči aróma, koncentrovaná citrónová šťava, farbivo: antokyán. Celkový obsah ovocnej šťavy: 15%, **vrátane 10% liči šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

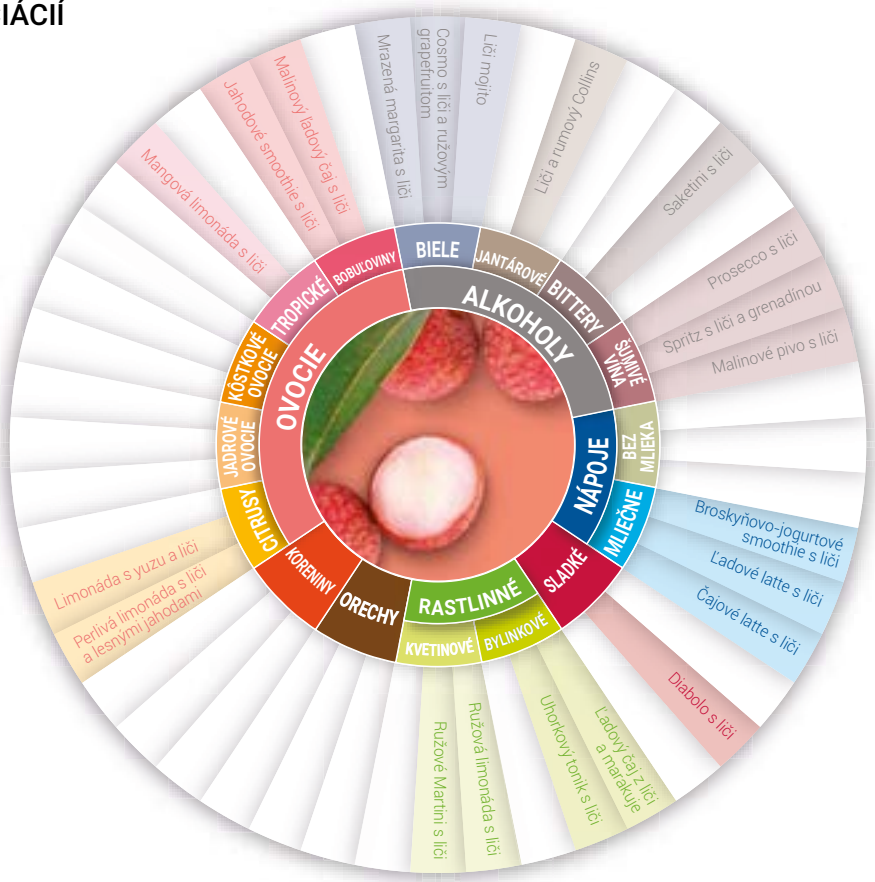
"Jemná vôňa a hladká a očarujúca chuť sirupu z liči MONIN Lychee vás prenesie až do Ázie a bude vás inšpirovať k vytváraniu rôznych alkoholických alebo nealkoholických nápojov s exotickým nádychom. Je vynikajúcim spoločníkom k iným tropickým príchutiam, môžete ho kombinovať s ananásom, mangom alebo marakujou v ovocných koktailoch. Veľmi dobre sa hodí k jahodám, ružovému grapefruitu alebo malinám. V koktailoch, v čírych liehovinách, ako je gin, vodka a rum. Nezabudnime na saké, aby sme prebudili jeho ázijský pôvod. S liči môžete obohatiť klasické nápoje, ako sú Cosmopolitan, Daiquiri alebo Margarita. Ak máte chuť na niečo sladké, odporúčam vyskúšať frappé v štýle Ispahan: mlieko, makrónka, sirup z liči MONIN Lychee, trocha sirupu MONIN Rose a čerstvé maliny, zmiešané s ľadom. Úžasné!"

LIČI A RUMOVÝ COLLINS

- **20 ml sirupu z liči MONIN Lychee**
- **15 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 45 ml koreneného rumu
- 100 ml sódovej vody

Nalejte všetky ingrediencie do pohára naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte s liči a kolieskom limetky. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Ružové Martini s liči

- **20 ml sirupu z liči MONIN Lychee**
- **5 ml sirupu MONIN Rose**
- 40 ml vodky
- 20 ml limetkovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára na martini. Ozdobte s liči a limetkovou kôrou. Podávajte.

Ľadový čaj z liči a marakuje

- **15 ml sirupu z liči MONIN Lychee**
- **5 ml marakujového sirupu MONIN Passion Fruit**
- 160 ml studeného earl grey čaju
- 1 koliesko citróna

Nalejte produkty MONIN do pohára a pridajte koliesko citróna. Rozmiešajte. Pohár naplňte kockami ľadu a dolejte čajom earl grey. Pomiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a podávajte.

Spritz s liči a grenadínou

- **20 ml sirupu z liči MONIN Lychee**
- **5 ml sirupu MONIN Grenadine**
- 100 ml šampanského
- 20 ml citrónovej šťavy
- 6 strekov grapefruitového bitteru

Do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu nalejte sirupy MONIN. Pridajte ostatné ingrediencie a dolejte šampanským. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Liči mojito

- **15 ml sirupu z liči MONIN Lychee**
- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 40 ml svetlého rumu
- 100 ml sódovej vody
- ½ limetky na kocky
- 8 lístkov mäty

Do pohára vložte lístky mäty a limetku nakrájanú na kocky a zalejte produktmi MONIN. Všetko rozmiešajte. Pohár naplňte drveným ľadom. Nalejte rum a dolejte sódovou vodou. Pomiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte.

Jahodové smoothie s liči

- **20 sirupu z liči MONIN Lychee**
- **30 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- 100 ml ananásovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do servírovacieho pohára. Podávajte.

Cosmo s liči a ružovým grapefruitom

- **10 ml sirupu z liči MONIN Lychee**
- **10 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 40 ml vodky
- 50 ml brusnicovej šťavy
- 10 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - October 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Pink grapefruit

RUŽOVÝ GRAPEFRUIT

Ružový grapefruit, prírodný kríženec grapefruitu a pomaranča, je známy svojou veľkorysou, sladkou a šťavnatou dužinou. Sirup MONIN Pink Grapefruit zachytáva tieto osviežujúce tóny kyslosti a horkosti, aby inšpiroval tvorbu najlepších martini, koktailov, ovocných pun čov a čajov. Mierne kyslý sirup MONIN Pink Grapefruit s pozoruhodne výraznou arómou pozdvihne všetky vaše nápoje a dodá im ružový nádych.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava z ružového grapefruitu: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Spritz, Gin Tonic, Cosmo, Collins, Mocktail, Limonáda, Čaj...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, koncentrovaná šťava z ružového grapefruitu, prírodná aróma, farbivo: E163, prírodná grapefruitová aróma, emulgátory: arabská guma, E445.
Šťava z ružového grapefruitu: 10%.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

ALEXANDRE LAPIERRE
MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Sirup MONIN Pink Grapefruit vám umožní vytvoriť neporovnateľne iné nápoje. Akonáhle ho ochutnáte, jednoducho si ho zamilujete a recepty sa vám začnú víriť v hlave samé. Jedným z mojich najobľúbenejších spôsobov použitia sú rozmiešané nápoje. Pri používaní citrusových plodov sa naozaj zvýrazní šťavnatá chuť sirupu MONIN Pink Grapefruit."

SPRITZ S RUŽOVÝM GRAPEFRUITOM

- **20 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 60 ml prosecca
- 40 ml talianskeho bitteru
- 20 ml sparkling water

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na víno naplneného kockami ľadu. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Limonáda z ružového grapefruitu

- **30 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 200 ml sódovej vody
- 20 ml lemon juice

Nalejte sirup MONIN Pink Grapefruit s citrónovou šťavou do pohára naplneného kockami ľadu. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte plátkami citrusu. Podávajte.

Pomarančové smoothie s ružovým grapefruitom

- **30 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 100 ml pomarančovej šťavy
- 1/2 kolieska citróna

Všetky ingrediencie miešajte s ľadom dohladka. Nalejte do pohára na smoothie. Podávajte.

Gin Tonic s ružovým grapefruitom

- **20 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 40 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Nalejte všetky ingrediencie do pohára copa naplneného kockami ľadu. Doplňte tonikom. Ozdobte kúskami citrusov. Podávajte.

Pink Grapefruit Rose Tonic

- **20 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- **10 ml sirupu MONIN Rose**
- 20 ml citrónovej šťavy
- 150 ml tonikovej vody

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte sirupy MONIN a citrónovú šťavu. Doplňte tonikom. Podávajte.

Horúci čaj s ružovým grapefruitom

- **10 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 180 ml horúceho citrónového čaju

Do hrnčeka nalejte sirup MONIN Pink Grapefruit s horúcim citrónovým čajom. Ozdobte plátkami citróna. Podávajte.

Mocktail s ružovým grapefruitom

- **20 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- **10 ml sirupu MONIN Blood Orange**
- 80 ml brusnicovej šťavy
- 80 ml pomarančovej šťavy

Všetky ingrediencie pretrepte v šejkri plnom ľadu. Preceďte do pohára. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - august 2020 - Návrhy na podávanie - 145564

Le Sirop de MONIN®

Watermelon

VODOVÝ MELÓN

Vodový melón, ktorý sa počas celého leta konzumuje na francúzskych trhoch, sa konzumuje na celom svete: v Spojených štátoch ako príloha ochutená octom, v Rusku ako prísada do piva, atď. Melón, ktorý je ľahko rozpoznateľný vďaka svojej hrubej, pruhovanej zelenej šupke a intenzívne červenej dužine, je známy svojimi hydratačnými vlastnosťami, keďže je plný vody. V džemoch, studených polievkach alebo ovocných šalátoch sa výborne kombinuje s mätou, bazalkou alebo aj citrónom. Sirup MONIN Watermelon zachytáva všetky jeho osviežujúce, šťavnaté tóny a bude skvelým doplnkom limonád, ľadových čajov, ovocných punčov alebo koktailov na báze ginu.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Melónová šťava: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Limonáda, Ľadový čaj, Fizz, Martini, Cooler ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, koncentrovaná citrónová šťava, farbivo: antokyány, kyselina: kyselina citrónová. **Melónová šťava: 10%.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☐ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

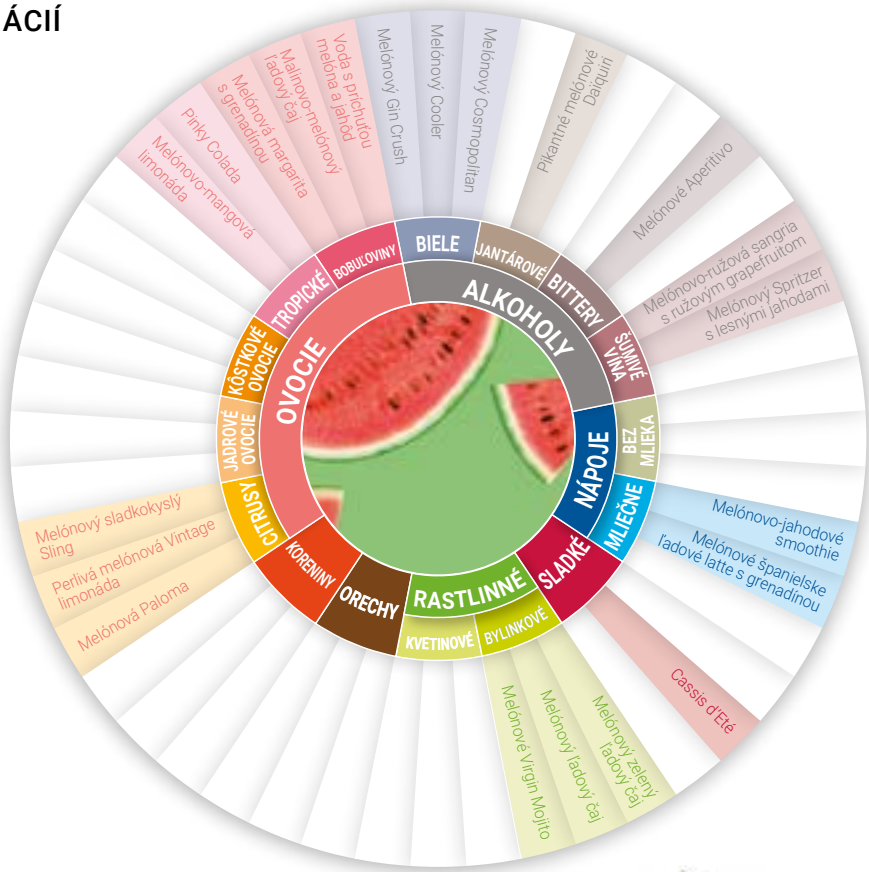
„Sirup MONIN Watermelon koncentruje osviežujúcu, šťavnatú chuť tohto letného ovocia. Je ideálny na prípravu lahodných nealkoholických nápojov, ako sú limonády alebo ľadové čaje, je tiež veľmi všestranný a dodá exotický nádych vašim koktailovým kreáciám. Výborne sa kombinuje s červeným ovocím, najmä s jahodami, či už v ochutených vodách alebo mrazených Daiquiri. Jeho ovocná a osviežujúca vôňa sa hodí aj k rastlinným príchutiam: mäta, citrónová tráva, uhorka alebo iné exotické ovocie, ako napríklad mango alebo granátové jablko. V lete si rád pripravujem prerobený Fizz s čerstvou uhorkou, ginom, limetkou, koriandrom a sirupom MONIN Watermelon, pretrepem a dolejem perlivou vodou. Veľkolepá zmes chutí pre najosviežujúcejšie koktaily."

MELÓNOVÝ COOLER

- **15 ml sirupu MONIN Watermelon**
- 40 ml svetlého rumu
- 100 ml zázvorového piva
- 20 ml limetkovej šťavy

Do pohára na Highball naplneného kockami ľadu nalejte všetky ingrediencie a dolejte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Perlivá melónová Vintage limonáda

- **10 ml sirupu MONIN Watermelon**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade**
- 240 ml sódovej vody

Nalejte všetky ingrediencie do pohára na limonádu s kockami ľadu a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Dávkovač vody s príchuťou melóna a jahôd

- **60 ml sirupu MONIN Watermelon**
- **60 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- 4 l vody

Do dávkovača nápojov nalejte produkty MONIN a pridajte vodu. Dobre premiešajte. Pridajte plátky čerstvého vodového melóna. Naplňte dávkovač ľadom až po vrch. Nápoje podávajte cez kohútik.

Ľadový čaj s malinami a vodovým melónom

- **10 ml sirupu MONIN Watermelon**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry Tea**
- 180 ml vody

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte všetky ingrediencie. Dobre premiešajte. Ozdobte čerstvými malinami. Podávajte.

Melónový Gin Crush

- **20 ml sirupu MONIN Watermelon**
- 60 ml šumivého vína
- 30 ml ginu
- 15 ml citrónovej šťavy
- 3 veľké kusy čerstvého vodového melóna

V šejkri rozmiešajte čerstvý melón so sirupom MONIN. Pridajte ostatné ingrediencie okrem šumivého vína. Pridajte kocky ľadu a pretrepte. Dvakrát preceďte do pohára naplneného drveným ľadom. Dolejte šumivé víno. Ozdobte a podávajte.

Melónovo-citrónové Martini

- **10 ml sirupu MONIN Watermelon**
- **5 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- 45 ml vodky
- 22,5 ml limetkovej šťavy

PVšetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára Nick & Nora. Podávajte.

Pinky Colada

- **20 ml sirupu MONIN Watermelon**
- **10 ml ibištekového sirupu MONIN Hibiscus**
- 40 ml rumu
- 120 ml rastlinného kokosového mlieka
- 2 streky tabasca

Do šejkra naplneného kockami ľadu nalejte všetky ingrediencie. Pretrepte a preceďte do pohára hurricane naplneného kockami ľadu. Ozdobte papričkou habanero a plátkom melóna. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - február 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Green Apple

ZELENÉ JABLKO

Zelené jablko má žiarivo zelenú farbu až do zrelosti, je kyslé, šťavnaté, pevné a chrumkavé. V cukrárenskom priemysle je veľmi cenené a výborne sa kombinuje s príchuťami, ako sú lesné jahody, škorica, mäta alebo dokonca sušené ovocie. Sirup zo zeleného jablka MONIN Green Apple zachytáva podstatu tohto ovocia, ktoré sa vyznačuje svojráznosťou a dodá osviežujúci nádych trpkosti všetkým vašim alkoholickým aj nealkoholickým výtvorom. Sviežosť sirupu MONIN Green Apple vás prekvapí v kombinácii so zeleným čajom, limonádou alebo dokonca zázvorovým Gin Fizz.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Šťava zo zeleného jablka:10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti:18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Limonáda, Čaj, Ľadový čaj, Fizz, Highball...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, koncentrovaná šťava zo zeleného jablka, prírodná aróma, farba: modrá žiarivá.
Šťava zo zeleného jablka: 10%.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [ ] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [x] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

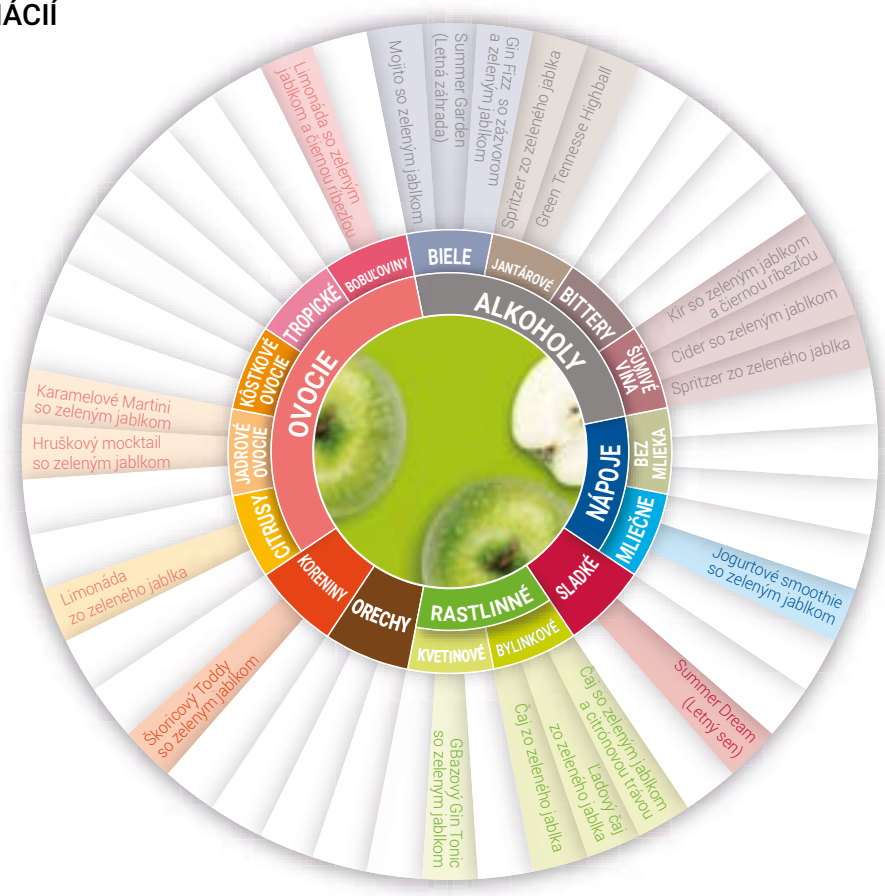
"Sirup zo zeleného jablka MONIN Green Apple prináša do všetkých vašich výtvorov všetky typické chute zeleného jablka – osviežujúco ovocné a mierne kyslé. Je ideálny na prípravu limonád alebo koktailov a rýchlo sa stane jednou z vašich základných ingrediencií. Používa sa ľahšie ako čerstvá jablková šťava, ktorá rýchlo oxiduje, a zachováva si rovnaký organoleptický profil. Ľahko sa zakomponuje do nealkoholických nápojov, do long drinkov a short drinkov. Sirup zo zelených jabĺk MONIN sa ľahko kombinuje s príchuťami, ako je zázvor, kivi, uhorka a estragón, ako aj s bielymi alkoholmi, cidermi a bielym vínom."

LIMONÁDA ZO ZELENÉHO JABLKA

- **20 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- **60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 180 ml sódy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na limonádu naplneného ľadom. Pomiešajte. Ozdobte plátkami citróna. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Green Tennesse Highball

- **20 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- 45 ml whisky Tennessee
- 10 ml limetkovej šťavy
- Dolejte zázvorovým pivom

Všetky ingrediencie vložte do ľadom naplneného pohára. Dolejte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte a podávajte.

Fizz so zázvorom a zeleným jablkom

- **20 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- 45 ml ginu
- 25 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka alebo aquafaby
- 2 plátky zázvoru
- Sódová voda

V šejkri rozmiešajte očistený zázvor so sirupom MONIN. Pridajte všetky ostatné ingrediencie okrem sódovej vody. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára plného ľadu. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte jablčnými lupienkami a mätou. Podávajte.

Ľadový čaj zo zeleného jablka

- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- **10 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- 180 ml neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného ľadom. Ozdobte limetkou, mätou a jablkovým vejárom. Podávajte.

Summer Garden (Letná záhrada)

- **20 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- **10 ml estragónového sirupu MONIN Tarragon**
- 45 ml vodky
- 30 ml čerstvej citrónovej šťavy
- Doplňte tonikom

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Doplňte tonikom. Jemne premiešajte a podávajte.

Spritzer zo zeleného jablka

- **20 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- 120 ml prosecca
- 40 ml sódy

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno. Ozdobte uhorkovým tagliatelle a podávajte.

Summer Dream (Letný sen)

- **10 ml sirupu zo zeleného jablka MONIN Green Apple**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade**
- 140 ml zázvorového piva
- 40 ml šťavy z aloe vera
- ½ kivi

V šejkri rozmiešajte kivi a sirup MONIN. Pridajte ľad a ostatné ingrediencie okrem zázvorového piva. Dvakrát preceďte do pohára copa plného ľadu. Dolejte zázvorové pivo. Pretrepte. Ozdobte plátkami jablka a kivi. Podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - Január 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Yellow Banana

ŽLTÝ BANÁN

Banán je najznámejšie tropické ovocie, ktoré mnohí jedia ako zdravú maškrtu počas celého dňa. Vďaka svojej sladkej, zamatovej chuti je ideálnym dezertným ovocím alebo prísadou do pečiva a cukroviniek. Sirup MONIN Yellow Banana sa dokonale kombinuje s čokoládou, karamelom, rumom a iným exotickým ovocím a prináša tropický nádych do koktailov aj horúcich nápojov.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Banánová šťava: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Smoothie, Mliečne koktaily, Čokolády, Latte, Margarita, Daiquiri, Mocktaily, Kulinárske...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná banánová šťava, prírodná aróma.
Banánová šťava: 10%..

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Banánový sirup MONIN Yellow Banana stelesňuje silnú a bohatú arómu zrelého banánu, ktorý ochutí množstvo nápojov, či už teplých alebo studených. Jeho slastná časť sa dokonale hodí do smoothie, mliečnych koktailov, horúcich čokolád, kávových špecialít alebo kulinárskych aplikácií, zatiaľ čo jeho exotická časť obohatí koktaily, najmä tie na báze rumu s iným tropickým ovocím. Kokos, jahoda, kivi, mango, karamel, čokoláda, to sú chute, ktoré sa s banánom k sebe výborne hodia. Veľmi rád ho kombinujem s dezertným nápojom so slaným karamelom a smotanou."

BANÁNOVÁ MARGARITA NA ĽADE

- **15 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- 45 ml reposado tequily
- 20 ml likéru triple sec curacao
- 25 ml limetkovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu. Ozdobte plátkom limetky. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Ľadové latte so žltým banánom

- **30 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- 150 ml mlieka
- 1 espressa

Do veľkého pohára naplneného kockami ľadu nalejte sirup MONIN a mlieko. Dobre premiešajte. Navrch nápoja nalejte studené espresso. Ozdobte šľahačkou. Podávajte.

Banánový mliečny koktail s jahodovým Chantilly

- **20 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- **40 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 150 ml mlieka
- 250 ml plnotučnej tekutej šľahačky
- 1 NO2 fľaša

Do nádoby na šľahačku nalejte jahodový sirup MONIN a tekutú šľahačku. Zatvorte a naskrutkujte plynovú fľašu. retrepte a odložte do chladničky. Zvyšné ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Navrch dajte jahodovú šľahačku. Ozdobte ružovou cukrovou posýpkou. Podávajte.

Caïpirinha so žltým banánom

- **20 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- 60 ml cachaça
- 1/2 limetky nakrájanej na kocky

Rozmiešajte limetku a sirup MONIN v pohári old fashioned.Naplňte ho drveným ľadom. Pridajte cachaçu. Dobre premiešajte a pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Banoffee Martini

- **15 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- **15 ml karamelovej polevy MONIN Caramel**
- 45 ml vodky
- 30 ml tekutej smotany

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupe. Penu ozdobte karamelovými omrvinkami. Podávajte.

Banánový Twisted Bliss

- **15 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- 45 ml koňaku
- 2 streky kakaového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána s kockami ľadu. Na ochladenie a zriedenie miešajte čajovou lyžičkou. Preceďte do vychladeného pohára Nick and Nora. Podávajte.

Jogurtové smoothie so žltým banánom

- **20 ml banánového sirupu MONIN Yellow Banana**
- **1 odmerka jogurtu Le Frappé de MONIN**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). alejte do pohára na smoothie. Ozdobte plátkom banánu Podávajte.

MONIN
monin.com

© apríl 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Blue Curacao

Sirup MONIN Blue Curaçao je inšpirovaný slávnym likérom z ostrova Curaçao v Západnej Indii a zachytáva chuť tejto pomarančovej kôry bez alkoholu. Je to skvelá prísada na prípravu nealkoholických koktailov, ktoré sú v súčasnosti v móde.
Sirup MONIN Blue Curaçao, s nádhernou modrou farbou pripomínajúcou tropickú modrú oblohu a tyrkysové vody, pozdvihne všetky vaše exotické koktaily, ako je Blue Lagoon alebo Blue Hawaiian, a prinesie prekvapivý zvrat do vašich mocktailov, ako je Blue Curaçao Soda Piña alebo Blue Spanish Latte.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prírodná aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Granita, Smoothie, Blue Lagoon, Ľadové latte, Martini, Collins...

FORMÁT

70 cl

INGREDIENTS

Cukor, voda, prírodná pomarančová aróma, farbivo: žiarivá modrá.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Sirup MONIN Blue Curaçao je pre vašich zákazníkov skutočne atraktívnou príchuťou. Číre alebo priehľadné koktaily sa môžu zmeniť na hlboký oceánsky koktail s hlbokou, intenzívnou modrou farbou. Vráťte sa do 80. rokov a pripravte sa na alkoholickú alebo nealkoholickú modrú lagúnu Blue Lagoon alebo modrú Piña Coladu. Okrem toho, že sirup MONIN Blue Curaçao dodá vašim výtvorom sýto modrú farbu, ochutí vaše nápoje aj vôňou pomarančovej kôry."

BLUE HAWAÏAN (MODRÝ HAWAÏAN)

- **15 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- 40 ml koreneného rumu
- 120 ml ananásovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára hurricane naplneného kockami ľadu. Ozdobte ananásovou vlajkou, ananásovým listom a čerešňou. Podávajte..

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Mermaid Frappe (Frappé morskej panny)

- **15 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- **30 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passsion Fruit**
- **30 ml základu Le Frappé de MONIN Vanilla Liquid Base**
- 150 ml mlieka

Nalejte všetky ingrediencie do mixéra a pridajte kocky ľadu. Mixujte dohladka. Nalejte do servírovacieho pohára. Ozdobte šľahačkou, „oceánom", cukrovou posýpkou a cukrovým chvostom morskej panny. Podávajte.

Modrý zázvorový Curaçao Collins

- **15 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- **10 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- 45 ml ginu
- 120 ml sódovej vody
- 20 ml citrónovej šťavy

Spojte všetky ingrediencie v pohári hurricane naplnenom kockami ľadu. Jemne premiešajte. Podávajte..

Modré ľadové španielske latte

- **20 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- **10 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- 150 ml mlieka
- 30 ml kondenzovaného mlieka
- 2 espressá

Všetky ingrediencie okrem espresa nalejte do džbána. Dobre premiešajte. Nalejte do pohára s kockami ľadu. Jemne navrch nalejte espresá, aby ste vytvorili vrstvu. Podávajte bez miešania. Podávajte..

Modrá Curaçao limonáda

- **10 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade**
- 240 ml vody

Spojte všetky ingrediencie do pohára naplneného vodou. Premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna. Podávajte.

Cari-Blue

- **15 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- **7,5 ml sirupu MONIN Maple Spice**
- 60 ml karibského bieleho rumu
- 30 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 30 ml vaječného bielka

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra. Prvý raz pretrepte bez ľadu, aby sa bielok emulgoval. Potom pridajte ľad a pretrepte druhýkrát. Dvakrát preceďte do vychladeného coupette pohára. Použite šablónu na nakreslenie vzoru na penu pomocou modrého prášku zo spiruliny. Podávajte.

Modré Curaçao Martini

- **15 ml sirupu MONIN Blue Curaçao**
- 40 ml vodky
- 10 ml likéra triple sec
- 10 ml citrónovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte limetkovou kôrou. Podávajte..

MONIN®
monin.com

© MONIN - Júl 2022 - Návrhy na podávanie - 143838

Le Sirop de MONIN®

Triple Sec Curacao

Curaçao Triple Sec je likér, ktorý vznikol trojitou destiláciou sladkej a kyslej pomarančovej kôry. Vymysleli ho vo Francúzsku v roku 1834 a dnes si ho vychutnávajú milovníci miešaných nápojov po celom svete.

Sirup MONIN Curaçao Triple Sec ponúka plný chuťový profil tohto autentického likéru bez alkoholu. Je to dokonalý spojenec pri tvorbe klasických koktailov bez alkoholu. Krásne vyzdvihne vaše Cosmopolitany, Margarity, espressá alebo dokonca horúce čokolády.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Horúca čokoláda, Tiki, Cosmopolitan, Martini ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodné pomarančové a citrusové arómy.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

LEE HYDE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

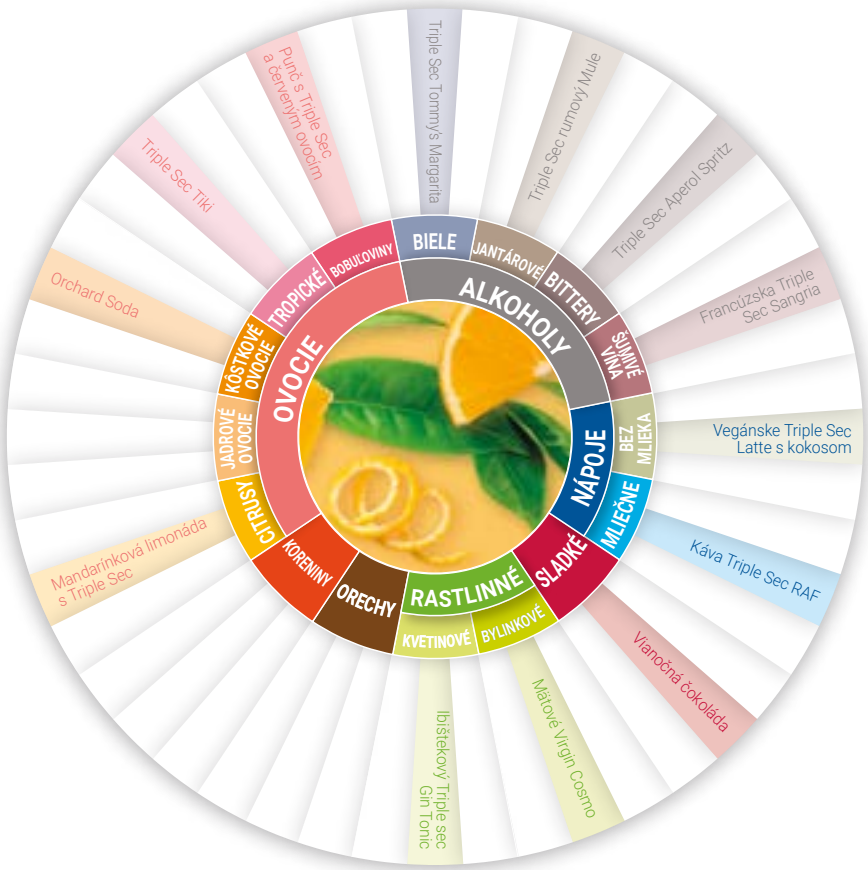
„Nechajte sa očariť vôňou pomaranča zo súostrovia Curacao, ktoré sa nachádza v Karibskom mori. Táto nádherná vôňa v skutočnosti nepochádza z ovocia, ale zo šupky pomaranča, pretože všetky aromatické oleje sú koncentrované v šupke. Tieto pomaranče sú zvyčajne zelené a horké. Curaçao Triple Sec likér je produkt, ktorý barmani často využívajú, a vďaka sirupu MONIN Triple Sec si môžete vytvoriť všetky klasické nápoje ako Cosmopolitan vo verzii bez alkoholu. Osobne rád pripravujem horúce čokolády s príchuťou sirupu MONIN Triple Sec, aby som vytvoril kombináciu orangettes, kandizovaných pomarančových kôrok obalených čokoládou."

VIANOČNÁ ČOKOLÁDA

- **20 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do pohára na latte. Mlieko naparte spolu s Le Frappé de MONIN Chocolate. Nalejte do latte pohára a premiešajte. Ozdobte šľahačkou a kakaom l'Artiste de MONIN Cocoa. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Mátový Virgin Cosmo

- **20 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- 150 ml brusnicovej šťavy
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného ľadu. Silno pretrepte a preceďte do pohára plného drveného ľadu. Pohár ozdobte lístkami mäty. Podávajte.

Káva Triple Sec RAF

- **30 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- 100 ml mlieka
- 100 ml tekutej smotany
- 2 ristretta

Všetky ingrediencie nalejte do džbána na mlieko. Všetko spolu naparte a nalejte do pohára na latte. Ozdobte kakaom l'Artiste Cocoa. Podávajte.

Triple Sec Shakerato káva

- **20 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- 2 espressá
- 100 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára plného kociek ľadu. Ozdobte plátkami pomaranča alebo kôrou. Podávajte.

Triple Sec Tommy's Margarita

- **10 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- **10 ml sirupu MONIN Agave**
- 50 ml tequily
- 30 ml limetkovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do pohára na Margaritu so soľou na okraji. Na tento koktail obsahujúci vaječný bielok je možné použiť techniku Dry Shake alebo reverzný Dry Shake. Podávajte.

French Triple Sec Sangria

- **10 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- **20 ml sirupu MONIN Sangria Mix**
- 160 ml červeného vína

Nalejte do veľkého pohára na víno plného kociek ľadu. Všetky ingrediencie premiešajte a ozdobte plátkami pomaranča a čerstvým ovocím. Podávajte.

Triple Sec Tiki

- **20 ml sirupu MONIN Triple Sec**
- **10 ml likéru MONIN Vanilla Liqueur**
- 50 ml rumu
- 80 ml ananásovej šťavy
- 25 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do hrnčeka tiki plného kociek ľadu. Ozdobte a podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - október 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Mojito Mint

Autentická chuť sirupu MONIN Mojito Mint, ktorý je vyrobený len z prírodnej mätovej arómy, vám umožní pripraviť mojito bez toho, aby ste mätové lístky museli lúhovať. Ľahko sa používa a je ideálnou náhradou za prípravu nealkoholických koktailov, ktoré sú v súčasnosti v móde. Mnohostranný sirup MONIN Mojito Mint pozdvihne rôzne alkoholické aj nealkoholické nápoje, napríklad Mojito, Juleph, Smash alebo dokonca aj ľadový čaj.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prírodná aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Mojito, Julep, Virgin Mojito, Ľadové Latte, Ľadový čaj ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná mätová aróma.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAEL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

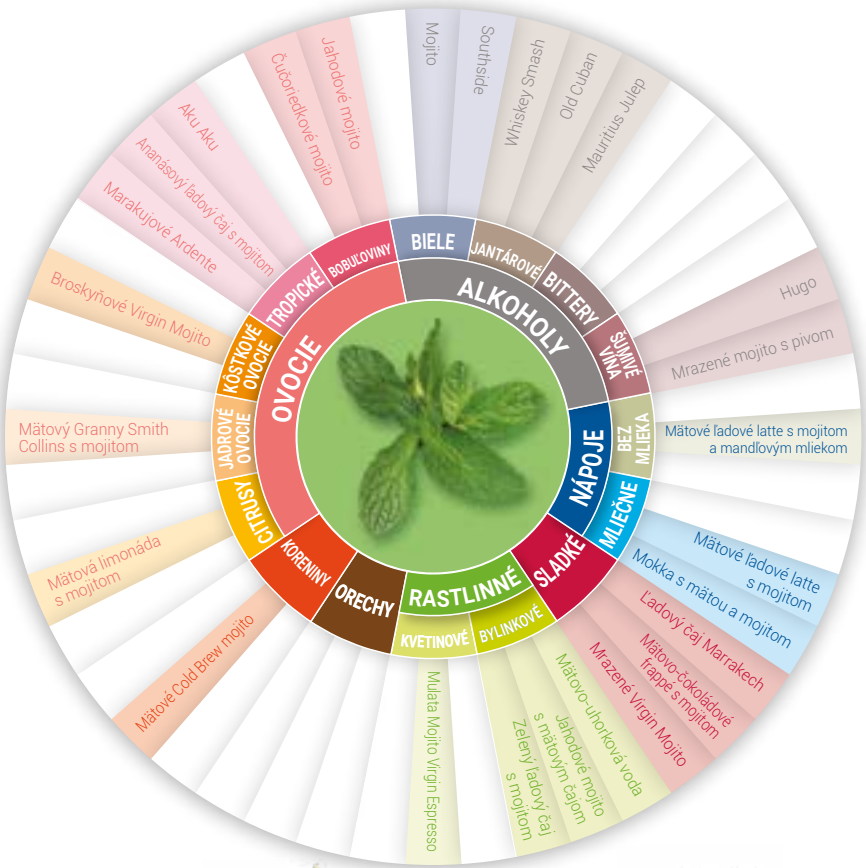
„Sirup MONIN Mojito Mint je nielen ideálnou ingredienciou na zvýraznenie mätovej chuti vášho mojita, ale prináša sviežu bylinkovú chuť aj pri mnohých ďalších aplikáciách. Osviežujúce letné ľadové čaje a limonády, studené kávové nápoje, koktaily ako Smashes alebo South Side... existujú nekonečné možnosti! Ak si chcete dopriať niečo lepšie, vyskúšajte ho v lahodnom čokoládovom Mojito Mint frappé, budete sa oblizovať až za ušami!"

MOJITO

- **30 ml sirupu MONIN Mint syrup**
- 40 ml kubánskeho rumu
- 8 lístkov mäty
- 1/2 limetky
- Doplňte sódovou vodou

V pohári rozmiešajte mätu, limetku nakrájanú na kocky a sirup MONIN. Pohár naplňte drveným ľadom. Nalejte rum a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte ešte trochu drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Jahodové mojito

- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- **20 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- 40 ml kubánskeho rumu
- 8 lístkov mäty
- 1/2 limetky
- Doplňte sódovou vodou

V pohári rozmiešajte mätu, limetku nakrájanú na kocky a príchute MONIN. Pohár naplňte drveným ľadom. Nalejte rum a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte ešte trochu drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte.

Marakujové Ardente

- **20 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- 20 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 240 ml sódovej vody
- 1 kopček marakujového sorbetu

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte príchute MONIN a ostatné ingrediencie. Jemne premiešajte. Navrch pohára pridajte kopček sorbetu. Ozdobte vetvičkou mäty a plátkom marakuje. Podávajte s bambusovou slamkou a dlhou lyžicou.

Dávkovač ľadového čaju Marrakech

- **200 ml mätového sirupu MONIN Mojito Mint**
- **400 ml sirupu MONIN Lemon Tea**
- 3,6 l vody
- 2 plátky citróna
- 10 vetvičiek mäty

Všetky ingrediencie receptu nalejte do dávkovača na nápoje. Na ozdobu pridajte ovocie a bylinky. Naplňte kockami ľadu až po vrch. Dobre premiešajte. Uzavrite dávkovač a podávajte nápoje cez kohútik. Podávajte.

Zelený ľadový čaj s mojitom

- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- **10 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- **20 ml koncentrátu zeleného čaju MONIN Green Tea**
- 180 ml vody

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte príchute MONIN. Dolejte neperlivú vodu a premiešajte. Ozdobte lístkami mäty a kolieskami limetky. Podávajte.

Mätové ľadové latte s mojitom

- **30 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- 150 ml mlieka
- 1 espresso

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte sirup MONIN a mlieko. Nakoniec navrch nápoja jemne nalejte espresso, aby sa vytvorila vrstva. Podávajte.

Mätové Cold Brew mojito

- **10 ml sirupu MONIN Mojito Mint**
- **40 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 160 ml vody
- 2 vetvičky mäty

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Premiešajte a podávajte. Ozdobte vetvičkami mäty. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - júl 2020 - Návrhy na podávanie - 142739

Le Sirop de MONIN®

Orange Spritz

Spritz je šumivý koktail na báze vína, ktorý steles ňuje romantiku severného Talianska, a je ideálnym nápojom pred večerou alebo na večierku. Sirup MONIN Orange Spritz vystihuje podstatu tohto sofistikovaného a zvodného koktailu. Neodolateľne púta pozornosť a dokonale spája šťavnatú kyslastú chuť pomaranča s jemnými tónmi bieleho vína a správnou dávkou horkosti. Keď zapadne slnko, obohaťte všetky svoje klasické limonády sirupom MONIN Orange Spritz a «La Dolce Vita» bude navždy vaša.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Pomarančový džús: 7%

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení

Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby

Široké využitie: Spritz, Fizz, Radler, Mocktail, Virgin, Limonáda...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, koncentrovaná citrónová šťava, koncentrovaná pomarančová šťava, prírodná pomarančová aróma, prírodná vanilková aróma s inými prírodnými arómami, soľ, konzervačná látka: sorban draselný, farbivá: tartrazín, červeň allura. Celkový obsah ovocnej šťavy: 15 %, **vrátane 7 % pomarančového džúsu.**
Tartrazín, červeň allura: môžu mať nepriaznivý vplyv na aktivitu a pozornosť u detí.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [ ] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

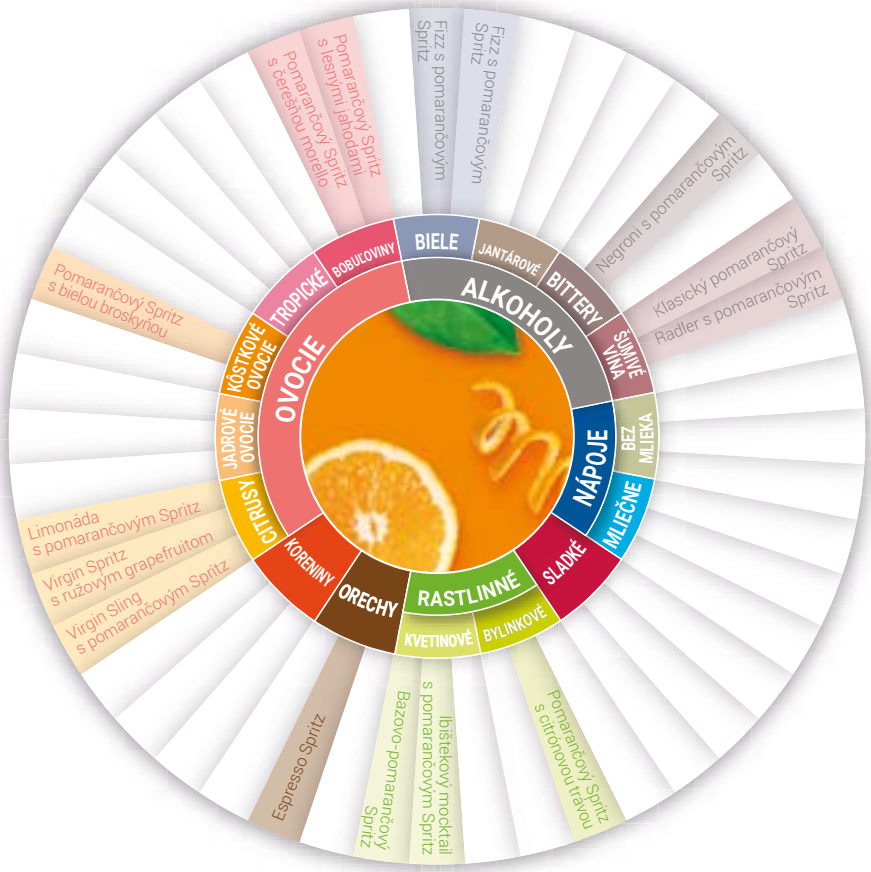
"Sirup MONIN Orange Spritz je novým dokonalým prípravkom na prípravu známeho koktailu Spritz, či už s alkoholom alebo bez neho. Vyskúšajte ho v Negroni alebo Tampico a získajte nový zážitok. Rád ho kombinujem s citrusovými príchuťami MONIN, ako je ružový grapefruit, mandarínka alebo yuzu, s ginom a citrónovou šťavou pretrepanými a podávanými v pohári na martini, čím vznikne úžasný osviežujúci letný nápoj."

POMARANČOVÝ SPRITZ

- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- 100 ml šumivého vína
- 20 ml sódovej vody

Nalejte sirup MONIN do ľadom naplneného pohára na víno. Doplňte šumivým vínom a sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom pomaranča. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Ibištekový mocktail s pomarančovým Spritz

- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- **10 ml ibištekového sirupu MONIN Hibiscus**
- 240 ml tonikovej vody
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného kockami ľadu. Doplňte tonikom. Dobre premiešajte a podávajte. Ibištekový sirup MONIN Hibiscus môžete nahradiť sirupom MONIN White Peach, Pomegranate alebo Melon.

Mrazený pomarančový Spritz

- **30 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 60 ml pomarančovej šťavy
- 60 ml vody
- 1 kúsok limetky

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Zmes nalejte do servírovacieho pohára. Ozdobte plátkom pomaranča. Podávajte.

Pomarančový Virgin Spritz

- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- 120 ml sódovej vody

Nalejte sirup MONIN do ľadom naplneného pohára na víno a dolejte sódovú vodu. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom pomaranča. Podávajte. Sódovú vodu môžete nahradiť tonikom.

Radler s pomarančovým Spritz

- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- **40 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- Pivo ležiak

Nalejte produkty MONIN do pohára na pivo naplneného kockami ľadu. Dolejte pivo. Dobre premiešajte. Ozdobte plátkami citróna a pomaranča. Podávajte. Koncentrát MONIN Lemonade Mix môžete tiež nahradiť 20 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho.

Negroni s pomarančovým Spritz

- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- 30 ml ginu
- 20 ml talianskeho vermutu

Všetky ingrediencie nalejte do džbána naplneného kockami ľadu. Premiešajte, aby sa vychladil a zriedil. Preceďte do pohára old fashioned s ľadom. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

Fizz s pomarančovým Spritz

- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- 40 ml ginu
- 20 ml citrónovej šťavy
- 15 ml vaječného bielka
- Sódová voda

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody pretrepte. Preceďte do pohára naplneného kockami ľadu a dolejte sódovou vodou. Ozdobte plátkom pomaranča. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - október 2020 - Návrhy na podávanie - 147849

Le Sirop de MONIN®

Elderflower

ČIERNA BAZA

Kvet bazy čiernej, známy v keltskej kultúre, sa najprv používal v tradičnej medicíne a potom sa začal používať pre svoju opojnú chuť. V bylinných čajoch alebo v kulinárskom svete je kvet bazy čiernej najzaujímavejší pre svoj organoleptický profil. Bazový sirup MONIN Elderflower zachytáva jemné, sladké a kvetinové tóny tohto kvetu a ponúka prekvapivý zvrat všetkým vašim koktailom. Je dokonalým doplnkom do pomarančových Spritzov alebo ginových koktailov a vylepší vaše limonády a ľadové čaje.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Výťažok z kvetov bazy čiernej
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Spritz, Hugo, Martini, Pivo, Čaj, Limonáda...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrovaná citrónová šťava, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, prírodná grapefruitová aróma. **Obsahuje výťažok z kvetov bazy čiernej.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

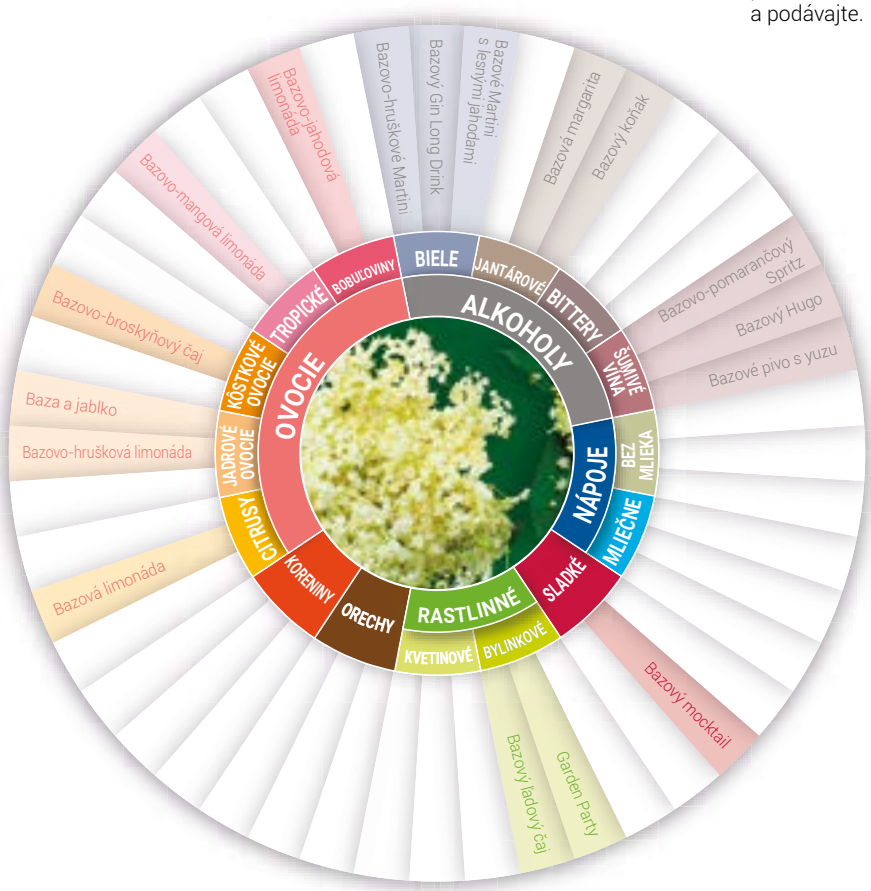
„Vďaka voňavým kvetom bazy čiernej je táto príchuť MONIN jedinečná a elegantná. Môžete ju použiť na prípravu osviežujúcich letných nápojov. Skúste ju skombinovať s brusnicovou šťavou a získate vzrušujúce letné osvieženie."

FIZZ S BAZOVÝM KVETOM A JABLKOM

- **10 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- **10 ml jablkového sirupu MONIN Apple**
- 50 ml jablkovej šťavy
- 120 ml sódovej vody
- 1 plátok citróna

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Vytlačte plátok citróna do pohára. Premiešajte a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Bazový a pomarančový Spritz

- **10 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- **20 ml sirupu MONIN Orange Spritz**
- 120 ml ružového vína
- 60 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Premiešajte a podávajte.

Čaj z broskýň a bazového kvetu

- **10 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- **15 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- 180 ml čaju

Dajte horúcu vodu a čajové vrecko do pohára/šálky. Pridajte produkty MONIN. Premiešajte a podávajte.

Elderflower & Yuzu Beer

- **10 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- **20 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- 10 ml limetkovej šťavy
- Doplňte pivom ležiak

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Premiešajte a podávajte.

Mangová limonáda s bazou

- **10 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- **30 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- **20 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- 120 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Nalejte do pohára. Podávajte.

.

Limonáda z bazových kvetov

- **20 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- 20 ml citrónovej šťavy
- Sódová voda

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Dolejte sódovou vodou. Premiešajte a podávajte.

Koktailová nádoba Hugo

- **50 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- 250 ml bieleho vína
- 1 limetka
- 15 lístkov mäty
- Sódová voda

V litrovej nádobe rozmiešajte limetku a mätu s produktom MONIN. Naplňte ju kockami ľadu. Pridajte víno a dolejte sódovú vodu. Premiešajte a podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - Júl 2020 - Návrhy na podávanie - 142399

Le Sirop de MONIN®

Violet

FIALKA

Fialka, uznávaná už od staroveku, je dnes krásnym kvetom, ktorý sa zbiera po celom svete. Fialka, ktorú Rimania používali pre jej liečivé vlastnosti ako pomádu alebo bylinný čaj, sa v renesancii rozšírila aj do parfumov. Tento jedlý kvet so silnou vôňou sa čoraz častejšie objavuje v kulinárskom svete a môže byť skvelým doplnkom ovocného šalátu, premenený na želé alebo vykryštalizovaný ako cukor na ozdobu dezertov. Sirup MONIN Violet zachytáva intenzívne tóny čerstvej fialky a umožní vám vylepšiť rôzne alkoholické alebo nealkoholické nápoje. Okrem intenzívnej farby dodá prekvapivý nádych vašim limonádam, ginom s tonikom, ľadovým čajom a spritzom.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Fialkový extrakt
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Limonáda, Ľadový čaj, Horúci čaj, Spritz, Gin Tonic

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, farbivá: červeň allura red, žiarivá modrá. **Obsahuje výťažok z fialky.**
Červeň allura: môže mať nepriaznivé účinky na aktivitu a pozornosť u detí.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

STÉPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

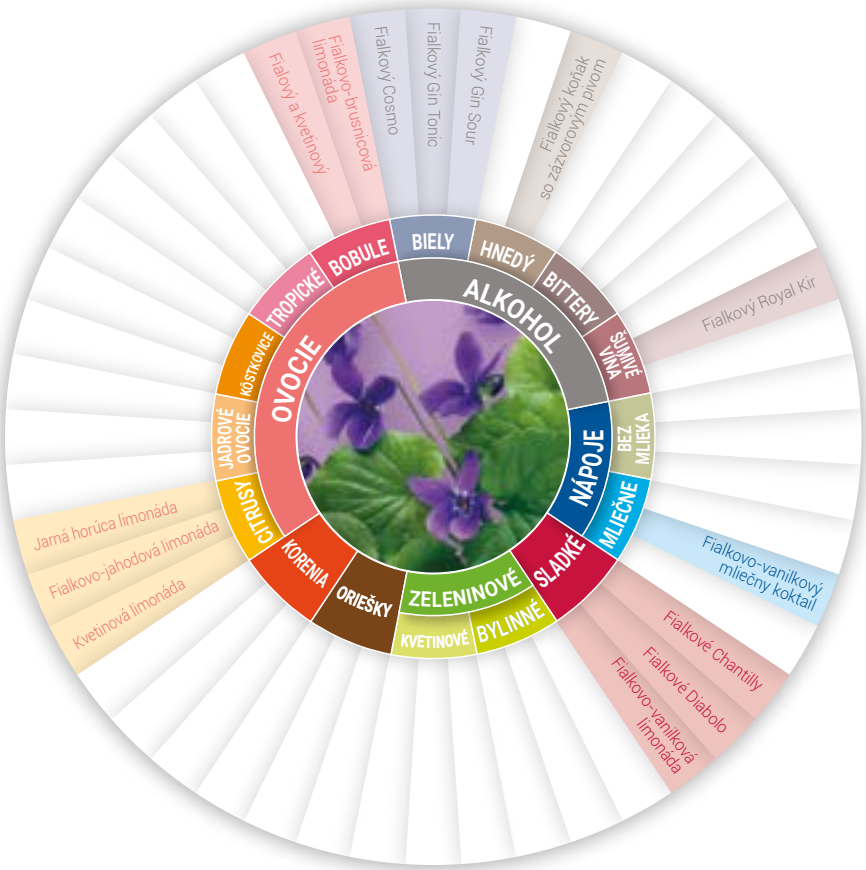
„Čo môže byť jemnejšie a okúzľujúcejšie ako kvetinová príchuť pre rafinované, ženské a jarné kreácie. Fialkový sirup MONIN Violet vám umožní pripraviť najrôznejšie koktaily. Touto príchuťou oživíte všetky chuťové poháriky - od jednoduchého dochutenia červených alebo bielych vín až po pridanie príchuti do vášho Cosmopolitanu. Fialkový sirup MONIN Violet sa výborne kombinuje s vínom, ginom a červeným ovocím, ale nič vám nebráni preskúmať aj iné kombinácie."

FIALKOVÝ COSMO

- **20 ml sirupu MONIN Violet**
- 40 ml vodky
- 20 ml likéru triple sec
- 30 ml brusnicovej šťavy
- 20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do vopred vychladeného koktailového pohára. Navrch koktailu zakrúťte pomarančovú kôru. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Fialkový Spritzer

- **20 ml sirupu MONIN Violet**
- 120 ml prosecca
- 40 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Ozdobte jahodami a lístkami mäty. Podávajte.

Fialkový Gin Sour

- **20 ml fialkového sirupu MONIN Violet**
- 45 ml ginu
- 20 ml citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Preceďte do vopred vychladeného pohára coupette. Ozdobte jedlým kvetom. Podávajte.

Fialkový Gin Tonic

- **20 ml fialkového sirupu MONIN Violet**
- 40 ml ginu
- Doplňte tonikom

Nalejte všetky ingrediencie do pohára plného kociek ľadu. Ozdobte jedlým kvetom. Podávajte.

Kvetinová limonáda

- **20 ml fialkového sirupu MONIN Violet**
- **60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 180 ml sódovej vody
- 3 čerstvé jahody

V pohári rozmiešajte čerstvé jahody so sirupom MONIN Violet. Pridajte koncentrát MONIN Lemonade Mix. Naplňte pohár ľadom a dolejte sódovou vodou. Ozdobte čerstvými jahodami a lístkami mäty. Podávajte.

Fialový a kvetinový

- **10 ml fialkového sirupu MONIN Violet**
- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 180 ml brusnicovej šťavy
- 20 ml čerstvej limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára plného drveného ľadu. Ozdobte malinou a jedlým kvetom. Podávajte.

Jarná horúca limonáda

- **10 ml fialkového sirupu MONIN Violet**
- **30 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry**
- 210 ml horúcej vody

Všetky produkty MONIN nalejte do pohára na latte. Naparte. Doplňte horúcou vodou. Ozdobte plátkom citróna. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - október 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Jasmine

JAZMÍN

Kvety jazmínu, ktoré sa pestujú pre ich jemnú vôňu, otvárajú svoje okvetné lístky za súmraku a uvoľňujú svoju silnú vôňu. Nádherná vôňa jazmínu sa bežne používa v parfumoch, kadidlách a ako esenciálny olej a s obľubou sa konzumuje v čaji na oživenie a obnovenie energetickej rovnováhy.

Jazmínový sirup MONIN Jasmine zachytáva prirodzenú vôňu tohto v noci kvitnúceho kvetu a ukrýva v sebe vôňu čerstvo narezaného jazmínu, vďaka čomu môžete vytvárať jemne aromatické koktaily, smoothies a čaje inšpirované ázijskou kuchyňou.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Výťažok z jazmínu

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Uskladnenie: mesiace po otvorení

Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby

Široké využitie: Margarita, Cosmo, Martini, Spritz, Ľadový čaj, Latte...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, emulgátory: arabská guma, kolofóniový ester, konzervačná látka: sorban draselný. Obsahuje extrakt z jazmínu.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

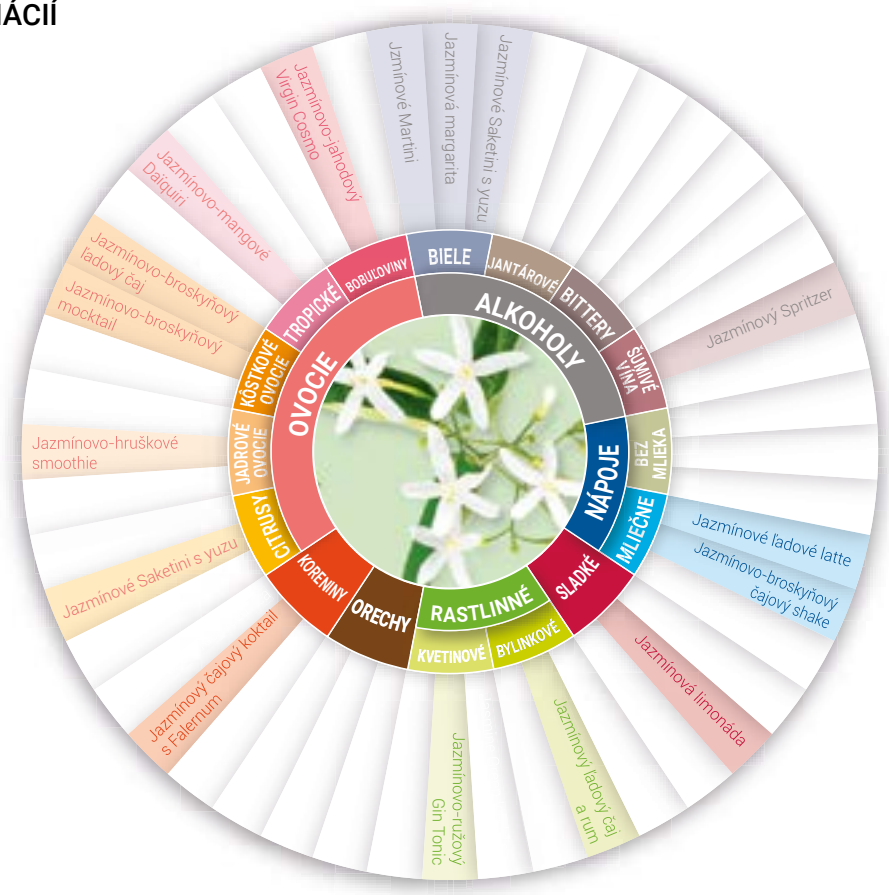
"MONIN nám dáva príležitosť ochutnať tento krásny dar prírody a využiť ho v rôznych kulinárskych a nápojových aplikáciách. Jasmínový sirup MONIN Jasmine sa hodí do čajov, smoothie a dodá všetkým nápojom veľmi príjemnú a osviežujúcu kvetinovú chuť."

JASMINE MARTINI

- **20 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- **15 ml likéru MONIN Triple Sec Curaçao**
- 40 ml vodky
- 10 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie pretrepte s kockami ľadu. Preceďte do vychladeného koktailového pohára typu coupe. Ozdobte citrónovou kôrou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Jazmínová margarita

- **40 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 40 ml tequily
- 10 ml likéru triple sec

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka (35 sekúnd). Nalejte do pohára na margaritu. Ozdobte kôrou z limetky. Podávajte.

Jazmínový ľadový čaj a rum

- **20 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- 40 ml svetlého rumu
- 100 ml studeného čierneho čaju
- 20 ml čerstvej pomarančovej šťavy

Všetky ingrediencie vložte do pohára s kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Jazmínovo-jahodový Virgin Cosmo

- **20 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- **15 ml sirupu MONIN Triple Sec Curaçao**
- 60 ml brusnicovej šťavy
- 30 ml citrónovej šťavy
- 4-5 čerstvých jahôd

Rozmiešajte jahody so sirupmi MONIN v šejkri. Pridajte ostatné ingrediencie a kocky ľadu. Silno pretrepte.Dvakrát preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu a podávajte.

Jazmínovo-broskyňový mocktail

- **15 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- **15 ml broskyňového sirupu MONIN Peach**
- 120 ml Zázvorové pivo
- 4 plátky broskýň
- 1 lyžička medu

V pohári rozmiešajte plátky broskýň so sirupmi MONIN a medom. Pohár naplňte kockami ľadu. Dolejte zázvorové pivo. Jemne premiešajte. Ozdobte čerstvým ovocím. Podávajte.

Jazmínové ľadové latte

- **30 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- 150 ml mlieka
- 30 ml espressa

Do vysokého pohára naplneného kockami ľadu nalejte sirup a mlieko. Jemne premiešajte. Navrch jemne pridajte espresso. Podávajte .

Jazmínová limonáda

- **15 ml jazmínového sirupu MONIN Jasmine**
- 75 ml brusnicovej šťavy
- 100 ml sódovej vody

Do pohára naplneného drveným ľadom nalejte sirup a šťavu. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - October 2020 - Návrhy na podávanie - 142741

Le Sirop de MONIN®

Lavender

LEVANDUĽA

Levanduľa je rastlina známa už od staroveku a je veľmi úzko spätá s francúzskou oblasťou Provence. Zo začiatku ju zbierali pre jej liečivé vlastnosti, ale od 20.storočia sa tento jemný modro alový kvet používa v parfumérskom a aromaterapeutickom priemysle. Jeho výrazná vôňa a intenzívna farba z neho robia produkt, ktorý určite pozdvihne všetky vaše výtvory. Levanduľový sirup MONIN Lavender prináša na jazyk sviežu kvetinovú chuť a prenesie vás na juh Francúzska. Výborne sa hodí do Gin Tonicu, ľadového čaju alebo dokonca do vanilkovej kávy RAF.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Latte, Virgin Mojito, Julep...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, levanduľový esenciálny olej, kyselina: kyselina citrónová, konzervačná látka: sorban draselný, farbivá: červeň allura red, žiarivá modrá.
Červeň allura red: môže mať nepriaznivý vplyv na aktivitu a pozornosť u detí.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [ ] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

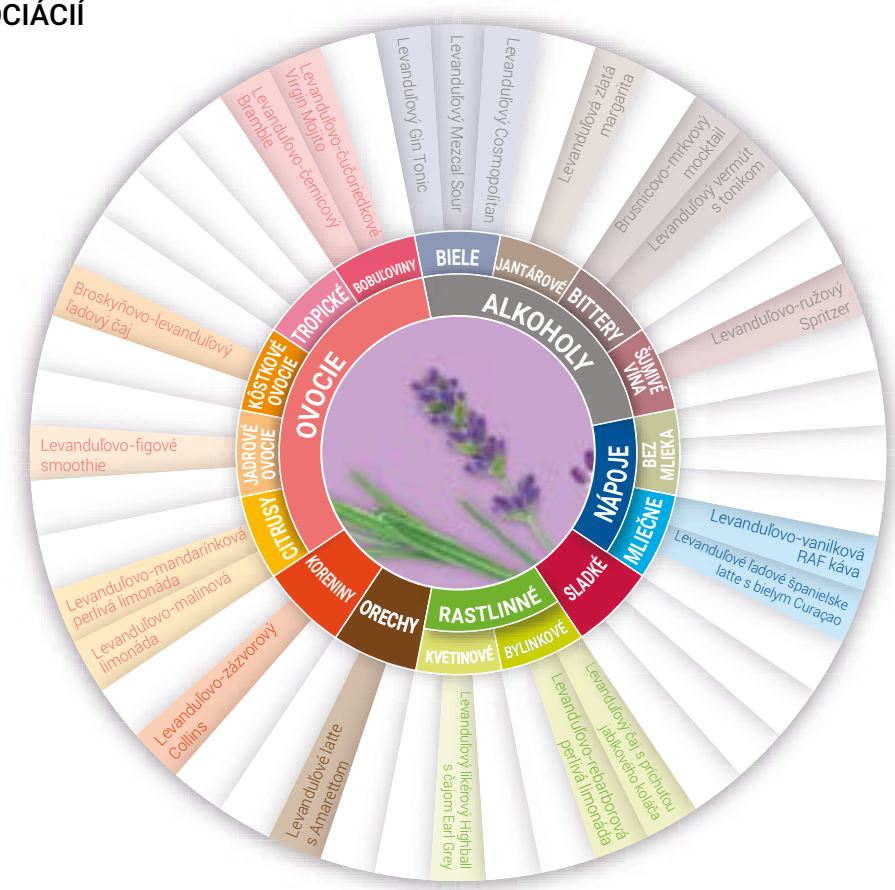
"Levanduľový sirup MONIN Lavender zachytáva očarujúcu vôňu levanduľových polí pripomínajúcu oblasť Provence. Jeho kvetinová vôňa a chuť dodá vašim nápojom nádych sofistikovanosti, či už v ľadovom čaji alebo v Gin Martini. Levanduľa sa používa nielen v mnohých koktailoch na báze ginu, vodky alebo tequily, ale aj v nealkoholických nápojoch, ako sú lahodné limonády alebo limonády oživené ovocnými príchuťami, ako sú jahody, čučoriedky, černice alebo letné ovocie, napríklad melón, figy alebo broskyne.Mandle, jablká a rebarbora sú rovnako dobrými spoločníkmi pri výrobe odvážnych koktailov.Nechajte sa prekvapiť a vyskúšajte jemnú chuť levanduľového sirupu MONIN Lavender v káve: studený v ľadovom latte alebo horúci v RAF Coffee – zaručené objavy!"

LEVANDUĽOVÝ GIN TONIC

- **20 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- 40 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte vetvičkou levandule. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Levanduľovo-vanilková RAF káva

- **10 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- **10 ml vanilkového sirupu MONIN Vanilla from Madagascar**
- 100 ml mlieka
- 50 ml tekutej smotany
- 1 espresso

Všetky ingrediencie nalejte do džbána z nehrdzavejúcej ocele a pomocou parného systému naparte do peny. Nalejte do hrnčeka alebo dvojstenného pohára. Podávajte.

Levanduľovo-mätový Julep

- **15 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- 60 ml bourbon whiskey
- 10 lístkov mäty
- 2 streky rebarborového bitteru

Mätu vložte do pohára a pridajte sirup MONIN. Rozmiešajte. Naplňte pohár rozdrveným ľadom a zalejte bourbonom a bitterom. Pomiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty a vetvičkou levandule. Podávajte.

Čerešňovo-levanduľový Cold Brew

- **10 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- **40 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Cherry**
- 160 ml vody

Produkty MONIN nalejte do veľkého pohára naplneného kockami ľadu. Pridajte vodu a dobre premiešajte. Ozdobte šľahačkou, kandizovanou čerešňou a vetvičkou levandule. Podávajte.

Levanduľový Mezcal Sour

- **20 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- 50 ml mezcalu
- 20 ml limetkovej šťavy
- 1 vaječný bielok

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra. Najskôr pretrepte bez ľadu, aby sa bielok emulgoval. Pridajte kocky ľadu a pretrepte druhýkrát. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte vetvičkou levandule. Podávajte.

Broskyňovo-levanduľový ľadový čaj

- **10 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného kockami ľadu. Dolejte vodu a dobre premiešajte. Ozdobte tenkými plátkami broskyne. Podávajte.

Levanduľovo-malinová limonáda

- **10 ml levanduľového sirupu MONIN Lavender**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 240 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do veľkého pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte polovičnými kolieskami citróna. Podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - October 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Rose

RUŽA

Elegantná a mýtická ruža je nazývaná „kráľovnou kvetov". Po celé stáročia nás vzrušovala svojou krásou, napĺňala naše zmysly svojou vôňou, inšpirovala naše umenie a lásku a podnecovala našu predstavivosť. Okrem bohatej symboliky ruže je tento kvet cenený aj ako voňavá prísada v kuchyni a koktailoch. Sirup MONIN Rose obsahuje prirodzenú vôňu a elegantnú jemnosť tohto kvetu, aby zvýraznil vaše nápoje!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska: zvýrazňovač arómy a lepšia skladovateľnosť

Vysoká koncentrácia

Autentická chuť

Uskladnenie: 18 mesiacov, 3 mesiace po otvorení

Široké využitie: koktaily, mocktaily, ľadové čaje, limonády ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: antokyanín. Obsahuje výťažok z okvetných lístkov ruže.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

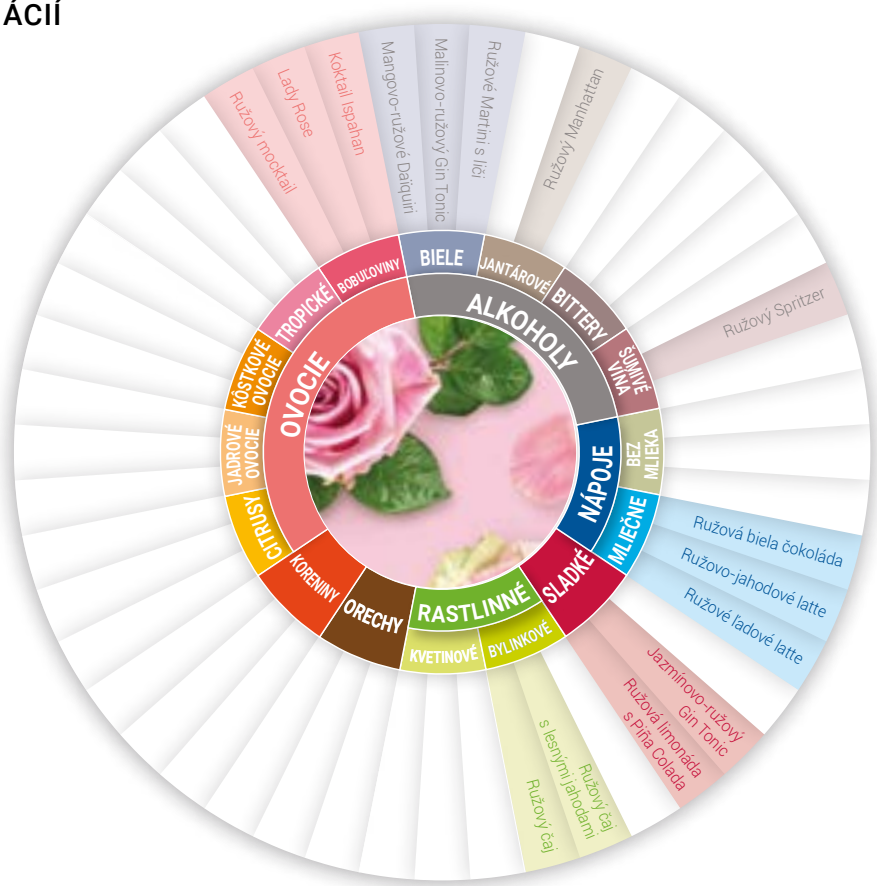
„Veľmi rád miešam sirup MONIN Rose s červenými bobuľovinami. Skúste rozmiešať černice so sirupom MONIN Rose. Pridajte vodku, brusnicovú šťavu a šťavu z granátového jablka, aby ste dosiahli dokonalé spojenie, alebo ju jednoducho zmiešajte s jahodami a mliekom a doprajte si chvíľku pôžitku!"

RUŽOVÝ GIN TONIC

- **15 ml sirupu MONIN Rose**
- 40 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Doplňte tonikom. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a okvetnými lístkami ruže. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Ružová biela čokoláda

- **10 ml sirupu MONIN Rose**
- **30 ml polevy MONIN White Chocolate**
- 180 ml mlieka

Všetky ingrediencie spolu naparte a nalejte do pohára na latte. Ozdobte šľahačkou a polejte polevou MONIN White Chocolate. Podávajte.

Ružový Manhattan

- **10 ml sirupu MONIN Rose**
- 60 ml bourbonu
- 30 ml talianskeho vermútu
- 1 strek aromatického bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána naplneného kockami ľadu. Premiešajte, aby sa zmes ochladila, a preceďte do vopred vychladeného koktailového pohára. Ozdobte koktailovou čerešňou. Podávajte.

Ružové ľadové latte

- **20 ml sirupu MONIN Rose**
- 150 ml mlieka
- 1 espresso

Nalejte sirup MONIN Rose do pohára naplneného kockami ľadu. Jemne pridajte navrch mlieko, aby sa vytvorila vrstva. Pridajte studené espresso a podávajte.

Ružový Spritzer

- **20 ml sirupu MONIN Rose**
- 120 ml šumivého bieleho vína
- 60 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte, ozdobte čerstvými malinami a lupeňmi ruží a podávajte.

Jahodovo-ružové mlieko

- **15 ml sirupu MONIN Rose**
- **15 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- 200 ml mlieka

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Preceďte do pohára na mliečny koktail, ozdobte šľahačkou a ružovou cukrovou posýpkou a podávajte.

Ružový čaj

- **20 ml sirupu MONIN Rose**
- 200 ml horúcej vody
- 1 vrecko čaju z červeného ovocia

Nalejte sirup MONIN do šálky. Zalejte horúcou vodou a pridajte čajové vrecúško. Nechajte vylúhovať po dobu 3 minút. Vyberte čajové vrecko, pomiešajte, ozdobte pomarančovou kôrou a podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - január 2020 - Návrhy na podávanie - 144717

Le Sirop de MONIN®

Spiced Red Berries

KORENENÉ ČERVENÉ BOBUĽOVINY

Vďaka jedinečnej súhre aróm pochádzajúcich z rôznych ovocných štiav (čučoriedka, brusnica, baza a malina) a korení (škorica, klinček...) otvára sirup MONIN Spiced Red Berries dvere k objavovaniu nových príchutí a ponúka široké možnosti využitia. Objavte tento nový sirup a využite ho ako robustný nástroj, ktorý ozvláštni všetky vaše nápoje – horúce aj studené, ľadové čaje aj originálne koktaily.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Celkový podiel ovocnej šťavy: 13 %, vrátane 5 % čučoriedkovej šťavy.
3 % brusnicovej šťavy, 1 % bazovej šťavy a 1 % malinovej šťavy.
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzka
Použiť do: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 24 mesiacov od dátumu výroby
Použitie: varené víno, limonády, ľadové čaje, originálne koktaily...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, prírodná čučoriedková aróma a iné prírodné arómy, farbivo: antokyány, prírodná brusnicová aróma a iné prírodné arómy, prírodná škoricová aróma a iné prírodné arómy, prírodná aróma, prírodná klinčeková aróma. **Celkový podiel ovocnej šťavy: 13 %, vrátane 5 % čučoriedkovej šťavy, 3 % brusnicovej šťavy, 1 % bazovej šťavy a 1 % malinovej šťavy.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

ALEXANDRE LAPIERRE
Hlavný odborník na nápoje v MONIN

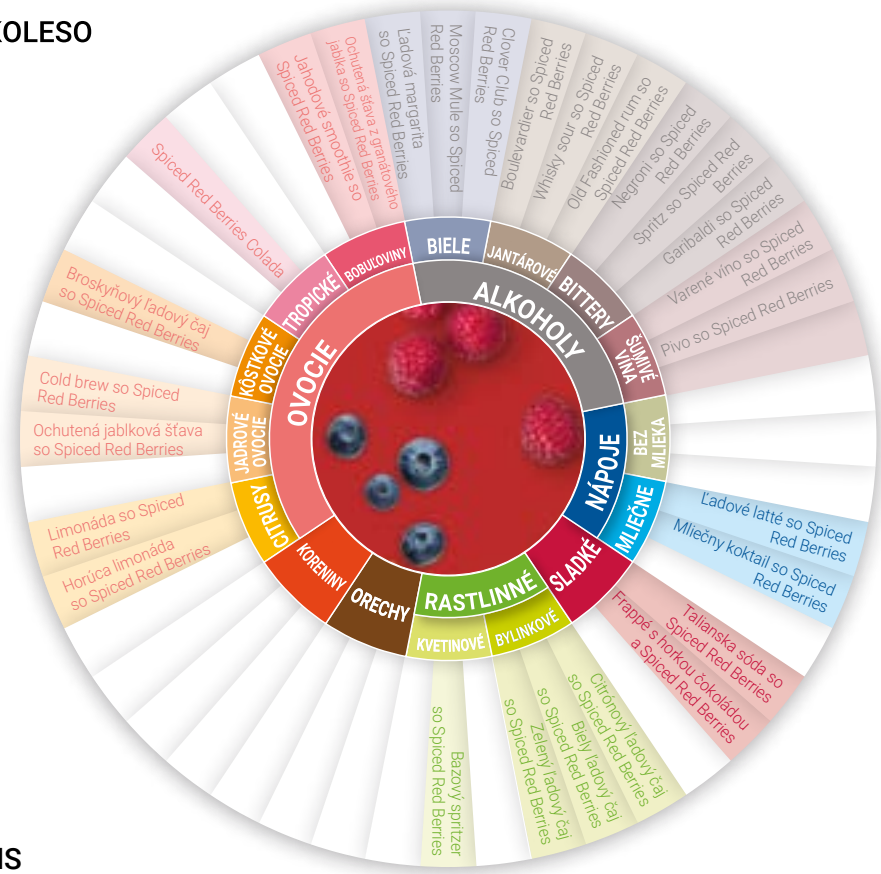
„Sirup MONIN Spiced Red Berries nie je len sirup. Je to koncept, ktorý je vďaka svojmu dôkladnému výberu prírodných bobúľ bez umelých farbív príjemným ochucovadlom pri širokom spektre nápojov.
Hoci jeho hlavné využitie je vo varenom víne, či už alkoholickom alebo nie, môžete ho použiť aj na oživenie svojich obľúbených studených a horúcich limonád, šumivých ľadových aj nesýtených čajov, ako aj na vyšperkovanie klasických koktailov. Predstavte si Negroni jemne ochutené touto novou príchuťou, vylepšené klasické Bramble, alebo vaše vlastné Tini.
V Monin hovorievame, že jedinou hranicou je predstavivosť – preto sa neobmedzujte a dodajte svojim obľúbeným limonádam trochu vzrušenia."

LIMONÁDA SO SPICED RED BERRIES

- **20 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade**
- 320 ml sódovej vody

Sirupy MONIN nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Doplňte po vrch sódou. Jemne premiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami a brusnicami. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



APPLICATIONS

Boulevardier so Spiced Red Berries
- **15 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- 30 ml žitnej whisky
- 30 ml sladkého vermútu
- 30 ml bitteru Campari®

Všetky ingrediencie nalejte do mixovacieho pohára plného kociek ľadu. Zmes pomiešajte, aby sa ochladila a rozriedila. Preceďte do pohára na Old Fashioned plného ľadu. Ozdobte pomarančovou kôrou a ríbezľou. Podávajte.

Ochutený džús so Spiced Red Berries
- **40 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- 100 ml šťavy z granátového jablka
- 150 ml horúcej vody

Všetky ingrediencie nalejte do džbánu. Zmes naparte. Nalejte do teplovzdorného pohára (napr. hrnčeka alebo šálky). Ozdobte brusnicami, celou škoricou a plátkom sušeného pomaranča. Podávajte.

Garibaldi so Spiced Red Berries
- **20 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- 40 ml bitteru Campari®
- 100 ml čerstvo vytlačenej pomarančovej šťavy
- 40 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie naukladajte do pohára na víno plného kociek ľadu. Doplňte po vrch sódou. Jemne premiešajte. Vnútro pohára ozdobte brusnicami a kolieskami pomaranča, na vrch položte anízovú hviezdu. Podávajte.

Clover Club so Spiced Red Berries
- **20 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- 50 ml ginu
- 20 ml sladkého vermútu
- 20 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 1 bielok

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Prvý krát pretrepte. Preceďte do shakera a vyhoďte ľad. Pretrepte druhý krát bez ľadu, aby sa vaječný bielok emluzifikoval (technika obráteného suchého pretrepania). Dvakrát preceďte do vychladeného pohára so stopkou. Ozdobte škoricovým práškom a sušenými kvetmi. Podávajte.

Cold Brew so Spiced Red Berries
- **20 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- **40 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 160 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného
• pohára. Doplňte vodou po vrch a dobre premiešajte. Ozdobte brusnicami a vetvičkou mäty. Podávajte.

Ľadový biely čaj so Spiced Red Berries
- **20 ml sirupu MONIN Spiced Red Berries**
- **20 ml koncentrátu MONIN White Tea**
- 180 ml vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného pohára. Doplňte vodou po vrch a dobre premiešajte. Ozdobte brusnicami. Podávajte.

MONIN®
monin.com
PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – Marec 2022 – Návrhy na servírovanie

Le Sirop de MONIN®

Cinnamon

ŠKORICA

Škorica, ktorá sa považuje za jedno z najstarších korenín na svete, sa komerčne využíva aj ako parfum alebo kadidlo. Jej aromatické schopnosti a nádherná žiarivo oranžová farba sú veľmi cenené v odvetví cukrárstva, konkrétne v tradičných perníkoch, a tiež v kulinárskom odvetví.

Škoricový sirup MONIN Cinnamon zachytáva prirodzenú chuť škorice a jej jemné tóny korenia.

Je ideálna na dochutenie horúcich nápojov, môžete si ju vychutnať aj v kombinácii s jablkom a čiernou kávou. Krásne vyzdvihne všetky vaše koktaily, napríklad Punch, Sour alebo Old Fashioned.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Toddy, Horúce víno, Punch, Sour, Latte, Horúca čokoláda...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kyselina: kyselina citrónová, prírodná škoricová aróma a ostatné prírodné aróma, prírodné aróma, farbivo: karamel, antokyány.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

ALEXANDRE LAPIERRE
MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Škoricový sirup MONIN Cinnamon so svojou práškovou chuťou zlepšuje mnohé aplikácie. Najradšej ho miešam do mixovaných smoothies s čerstvým jablkom. Vyskúšajte, ohúri vás!»

HORÚCI JABLKOVÝ DŽÚS SO ŠKORICOU

- **20 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- 200 ml jablkovej šťavy

Jablkový džús a sirup MONIN spolu naparte. Nalejte do pohára toddy. Ozdobte jablkovým vejárom, škoricovým práškom a celou škoricou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Piña Colada a škoricový punč

- **10 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- **10 ml sirupu MONIN Piña Colada**
- 40 ml rumu
- 120 ml perlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Premiešajte a podávajte.

Broskyňový čaj a škoricový Toddy

- **10 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 240 ml horúcej vody
- 2 streky pomarančového bitteru

Nalejte produkty MONIN do hrnčeka alebo dvojstenného pohára. Pridajte bitter a horúcu vodu. Pomiešajte. Ozdobte plátkom pomaranča a celou škoricou. Podávajte.

Škoricovo-karamelový mocktail

- **20 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- **5 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- 120 ml jablkovej šťavy
- sódová voda

Zmiešajte všetky ingrediencie okrem sódovej vody. Dolejte sódovou vodou. Podávajte.

Škoricová horúca čokoláda

- **20 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Mlieko naparte s prípravkom Le Frappé de MONIN. Zvyšné ingrediencie nalejte do šálky/hrnčeka. Nalejte zmes do šálky/hrnčeka. Pomiešajte. Ozdobte šľahačkou a škoricovým práškom. Podávajte.

Škoricovo-černicové varené víno

- **10 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- **10 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- 120 ml červeného vína
- 60 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie spolu zohrejte. Podávajte do pohára/šálky.

Hruškový a škoricový čaj

- **10 ml škoricový sirup MONIN Cinnamon**
- **20 ml hruškového sirupu MONIN Pear**
- 200 ml horúcej vody
- 10 ml citrónovej šťavy
- 1 čajové vrecko

Do pohára nalejte horúcu vodu. Pridajte čajové vrecúško. Nechajte niekoľko minút lúhovať a pridajte ostatné ingrediencie. Premiešajte a podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - September 2021 - Serving Suggestions - 145713

Le Sirop de MONIN

Ginger

ZÁZVOR

Zázvor už celé generácie rozpaľuje ázijské jedlá, ale už dávno si ho osvojili všetky kultúry, pretože sa používa v mnohých kulinárskych aplikáciách a je zdraviu prospešný.

Dnes je obľúbenou ingredienciou v špeciálnych jedlách a nápojoch.

Zázvorový sirup MONIN Ginger stelesňuje úžasnú hrejivú kombináciu voňavej sladkosti a štipľavého korenia. Aromatická, štipľavá a korenistá chuť dodáva koktailom, limonádam, čokoládam, čajom a ovocným limonádam výraznú exotickú chuť a zvyšuje ich pálivosť.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Gin Fizz, Caïpiroska, Tiki, Tonic, Limonáda, Horúca čokoláda...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná zázvorová aróma s ďalšími prírodnými arómami, kyselina: kyselina citrónová.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

ALEXANDRE LAPIERRE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

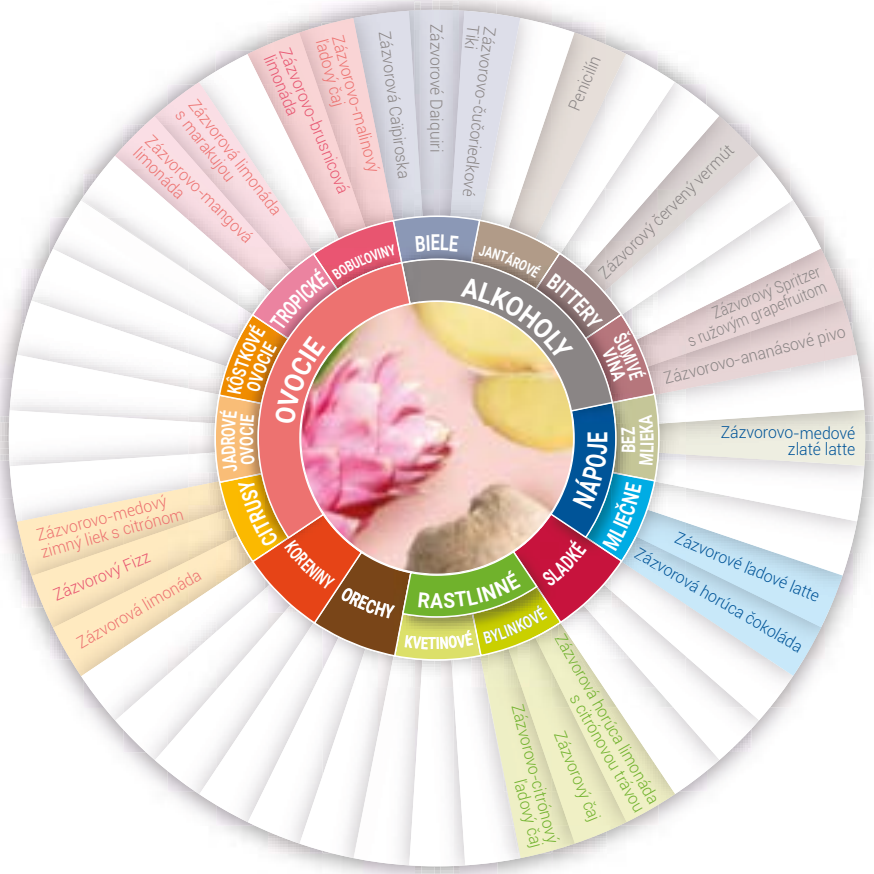
„Zázvorový sirup MONIN Ginger dodá vašim koktailom a mocktailom výraznú, korenistú chuť. Jeho ohnivá a zároveň čistá chuť je okamžite rozpoznateľná pri akomkoľvek použití. Vyskúšajte ho v horúcej čokoláde, aby ste dosiahli dokonalú kombináciu upokojujúcej sladkosti a spomienok na exotiku.“

GINGER FIZZ

- **20 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- 40 ml bieleho rumu
- 60 ml grapefruitovej šťavy
- Sódová voda

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Doplňte sódovou vodou a jemne premiešajte. Ozdobte grapefruitovou kôrou a kúskami zázvoru. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Zázvorový gin

- **10 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- **10 ml škoricového sirupu MONIN Cinnamon**
- 30 ml ginu
- 60 ml jablkovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Silno pretrepte. Preceďte do vychladeného šampanského pohára. Podávajte.

Zázvorovo-čučoriedkové Tiki

- **10 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- **20 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- 45 ml bieleho rumu
- 30 ml ananásovej šťavy
- 10 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie zmiešajte v šejkri plnom ľadu. Dobre pretrepte a preceďte do pohára tiki naplneného drveným ľadom. Ozdobte a podávajte.

Zázvorová horúca čokoláda

- **20 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Zázvorový sirup MONIN Ginger nalejte do šálky, odložte. Mlieko a čokoládové frappé varte spolu, kým nie sú horúce. Zmes nalejte do hrnčeka. Premiešajte a podávajte.

Zázvorová Caïpiroska

- **20 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- 50 ml vodky
- 3 kusy limetky

Rozmiešajte limetku so sirupom MONIN v pohári. Pohár naplňte drveným ľadom a pridajte vodku. Premiešajte a podávajte.

Zázvorovo- medový tonik

- **10 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- **10 ml medového sirupu MONIN Honey**
- 200 ml tonikovej vody
- 2 kusy limetky

Rozmiešajte limetku so sirupmi MONIN v pohári. Pohár naplňte kockami ľadu. Doplňte tonikom. Jemne premiešajte a podávajte.

Zázvorová limonáda

- **20 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- 210 ml sódovej vody
- 20 ml čerstvej citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára. Doplňte sódovou vodou a jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna. Podávajte.

MONIN®
monin.com

©MONIN - Október 2020 - Návrh na podávanie - 145710

Le Sirop de MONIN®

Winter Spice

ZIMNÉ KORENIE

Nenechajte sa oklamať názvom tohto hrejivého, korenistého sirupu. Nielenže dokáže zázraky v zimných drinkoch, ale aj v exotických koktailoch, ako je napríklad Maï Taï, klasických Negroni, horúcich nápojoch a mocktailoch.

Jasný jantárový sirup s vôňou korenia a škorice, sirup MONIN Winter Spice je naplnený bohatým, hrejivým zázvorom a klinčekom a na záver sladkou škoricou.

Okoreňte nimi varené vína, glöggy, latte, čaje a koktaily alebo ich skombinujte s jablkovou šťavou a citrusovými príchuťami, aby ste získali extra hĺbku a prekvapivý zvrat v starých obľúbených nápojoch.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Sour, Daiquiri, Martini, Spritz, Smoothie, Ľadový čaj ...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, prírodná škoricová aróma s ďalšími prírodnými arómami, farbiva: obyčajný karamel, antokyanín, prírodná klinčeková aróma, prírodná aróma štipľavej papriky, emulgátory: arabská guma, kolofóniový ester.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

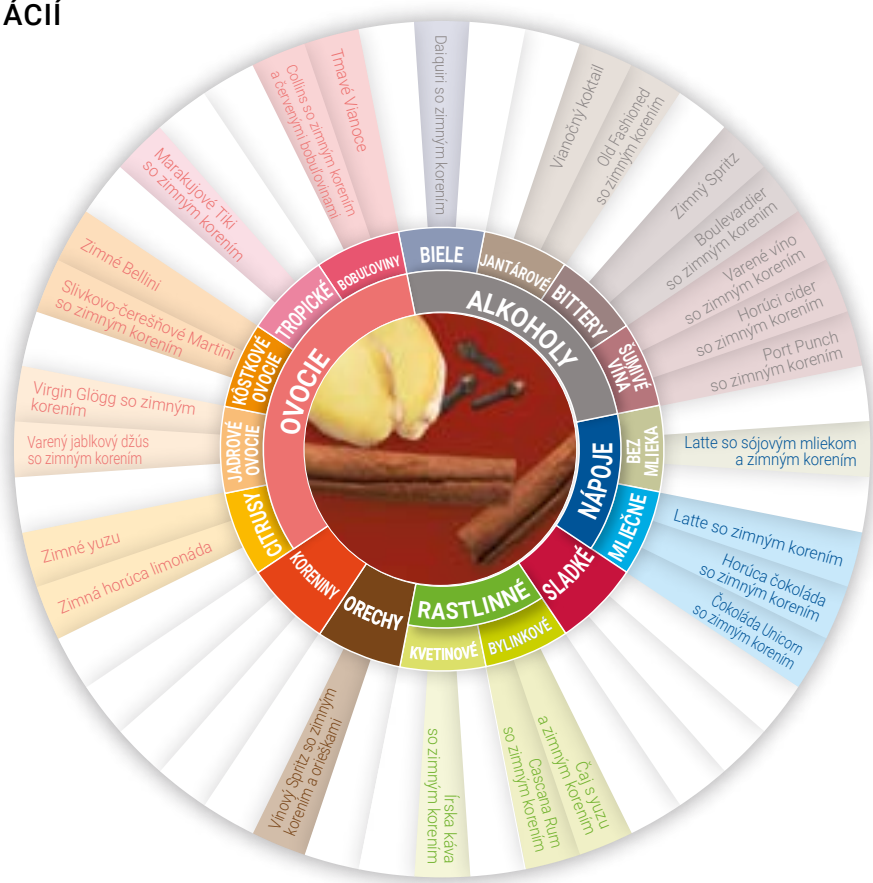
„Sirup MONIN Winter Spice je dokonalou zmesou korenia, ktorá zvýrazní všetky vaše zimné nápoje. Táto kombinácia chutí zázvoru, škorice, klinčekov, muškátového orieška a malého množstva čili vnesie do všetkých vašich výtvorov jemný, hrejivý a útulný pocit! Vyskúšajte ho do Daïquiri a získajte úplne nový zážitok."

VARENÉ VÍNO SO ZIMNÝM KORENÍM

- **20 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- 150 ml červeného vína

Ingrediencie naparte, kým nie sú horúce. Zmes nalejte do dvojstenného pohára alebo hrnčeka. Ozdobte plátkom pomaranča, celou škoricou a badiánom. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Varený jablkový džús so zimným korením

- **20 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- 200 ml jablkovej šťavy s dužinou

Všetky ingrediencie spolu naparte, kým nie sú horúce. Nalejte do dvojstenného pohára. Ozdobte jablkovým vejárom a celou škoricou. Podávajte.

Latte so zimným korením

- **20 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- 30 ml espressa
- 150 ml mlieka

Do pohára na latte nalejte sirup MONIN. Mlieko naparte do peny a opatrne nalejte do pohára, aby sa vytvorila vrstva. Na vrch nalejte espresso. Ozdobte plátkom zázvoru a celou škoricou. Podávajte.

Daiquiri so zimným korením

- **15 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- 40 ml svetlého rumu
- 20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie pretrepte s kockami ľadu. Preceďte do vopred vychladeného pohára na Martini. Ozdobte ho priviazaním malej šatky na stopku pohára. Podávajte.

Port Punch so zimným korením

- **20 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- 60 ml tmavého piva
- 25 ml tmavého rumu
- 20 ml portského vína
- 60 ml čerstvej smotany
- 4 streky bitteru Angostura
- 1 vaječný žĺtok

Všetky ingrediencie zmiešajte v šejkri. Silno pretrepte. Preceďte do pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte strúhaným muškátovým orechom. Podávajte.

Horúca čokoláda so zimným korením

- **20 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do hrnčeka alebo šálky. Čokoládový prášok a mlieko spolu naparte. Nalejte zmes do hrnčeka a premiešajte. Ozdobte šľahačkou a posypte škoricou. Podávajte.

Boulevardier so zimným korením

- **10 ml sirupu MONIN Winter Spice**
- 30 ml bourbonu
- 20 ml talianskeho bitteru
- 20 ml červeného vermutu

Všetky ingrediencie zmiešajte v džbáne naplnenom kockami ľadu. Premiešajte na schladenie. Preceďte do pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - október 2020 - Návrhy na podávanie - 142405

Le Sirop de MONIN®

Pumpkin Spice

KORENENÁ TEKVICA

Sirup MONIN Pumpkin Spice vyvažuje upokojujúcu chuť tekvice s výraznými tónmi škorice a klinčekov. Tekvice sa spájajú s jeseňou a obdobím zberu úrody, a s hrejivými rodinnými tradíciami. V kuchyni a teraz i v tomto prémiovom sirupe sa tekvica spája s jemným korením a vytvára lahodnú kombináciu chutí. Sirup MONIN Pumpkin Spice je vyrobený z vybraných surovín a čistého cukru a je vysoko koncentrovaný. Jeho autentická aróma ponúka výnimočnú všestrannosť pre vytváranie špeciálnych nápojov, ako sú horúce čokolády, latte alebo čaje.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Tekvicová šťava: 10%
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Latte, Cappuccino, Čokolády, Mliečne koktaily, Koktaily, Mocktaily...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná tekvicová aróma, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, farbivo: obyčajný karamel, prírodná škoricová aróma s inými prírodnými arómami, prírodná klinčeková aróma. **Tekvicová šťáva: 10%.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [x] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

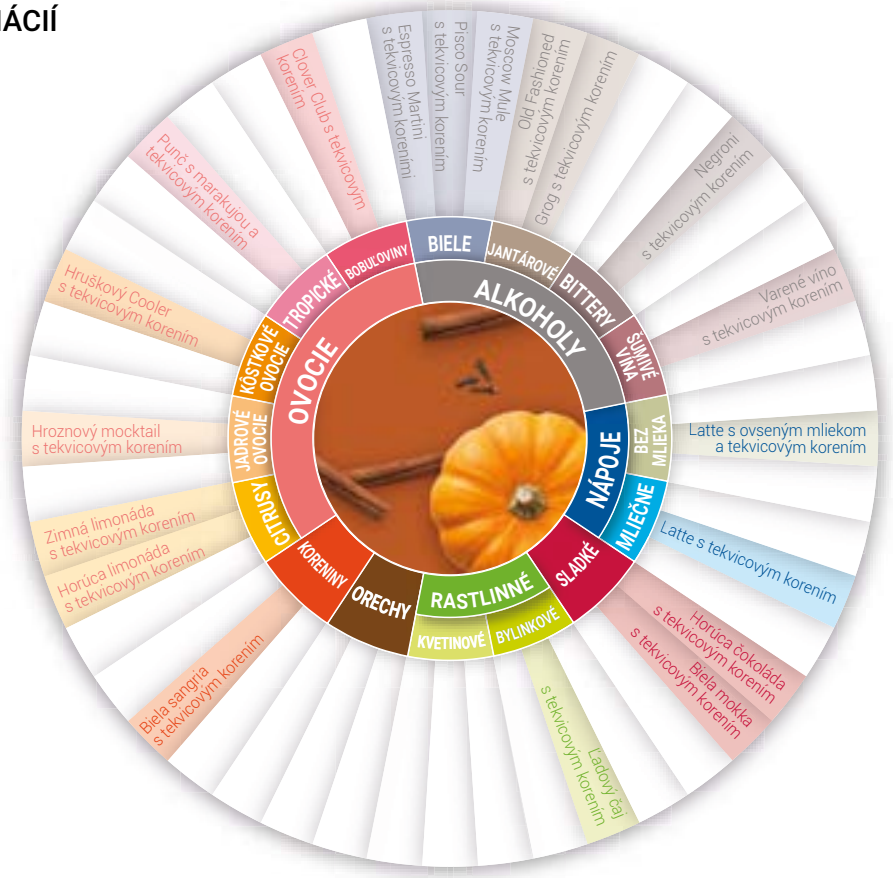
"Sirup MONIN Pumpkin Spice je obľúbenou príchuťou v období Halloweenu. Vďaka bohatej aromatickej palete a brilantnej zmesi tekvicovej šťavy, zázvoru, škorice a klinčekov ponúka veľa možností na dochutenie teplých alebo studených nápojov a pohráva sa so sezónnosťou. Či už v limonáde, teplej alebo studenej, v alkoholickom koktaile, alebo spolu s alkoholom z dubových sudov, drevnaté tóny sa dokonale spájajú s korením, takže sirup MONIN Pumpkin Spice očarí vaše chuťové poháriky. Stačí malá dávka v čaji a hrejivé korenie vás upokojí. Odporúčam ho používať ako korenený cukrový sirup a objavíte všetky jeho všestranné možnosti."

LATTE S TEKVICOVÝM KORENÍM

- **20 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- 150 ml mlieka
- 1 espressa

Do pohára na latte nalejte sirup MONIN. Mlieko naparte a napeňte a nalejte do pohára. Jemne pridajte espresso navrch nápoja, aby sa vytvorila vrstva. Nakreslite vzor s L'Artiste de MONIN Caramel. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Pumpkin Spice Highball

- **20 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- 45 ml bourbonu
- 10 ml citrónovej šťavy
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného ľadom. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

Broskyňový ľadový čaj s tekvicovým korením

- **10 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte dehydrovanými plátkami citrusov a celou škoricou. Podávajte.

Old Fashioned s tekvicovým korením

- **20 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- 45 ml koňaku
- 2 streky pomarančového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána naplneného kockami ľadu. Miešajte barovou lyžicou, aby sa nápoj ochladil a zriedil. Preceďte do pohára old fashioned naplneného ľadom. Ozdobte pomarančovou kôrou a celou škoricou. Podávajte.

Pisco Sour s tekvicovým korením

- **20 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- 45 ml pisca
- 25 ml citrónovej šťavy
- 30 ml vaječného bielka
- 2 streky aromatického bitteru

Všetky ingrediencie okrem bitteru nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vopred vychladeného pohára coupette. Penu ozdobte aromatickými kvapkami bitteru. Podávajte. Pre tento koktail obsahujúci vaječný bielok je možné použiť techniku Dry Shake alebo Reverse Dry Shake.

Horúca čokoláda s tekvicovým korením

- **20 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Do pohára na latte nalejte sirup MONIN. Mlieko a prášok na frappé spolu naparte a napeňte. Do pohára nalejte horúcu čokoládu. Dobre premiešajte. Ozdobte šľahačkou a posypte škoricou. Podávajte.

Mliečny koktail s tekvicovým korením

- **30 ml sirupu s tekvicovým korením MONIN Pumpkin Spice**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Ozdobte šľahačkou a posypte škoricou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - máj 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Bubble Gum

ŽUVAČKA

Žuvačky sa zrodili v USA v roku 1928, ale v Európe ich spopularizovali Američania až počas prvej svetovej vojny. Vyrába sa zmiešaním gumy s rôznymi potravinárskymi príchuťami a nájdete ju v rôznych tvaroch a príchutiach. V roku 1958 vznikla vo Francúzsku slávna ružová žuvačka s príchuťou bubble-gum. Vylepšite svoje teplé a studené kreácie sladkým dotykom sirupu MONIN Bubble Gum a znovu objavte túto chuť z detstva! Zmeňte chuť svojich limonád, frappé alebo jahodového Martini!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Frappé, Smoothie, Sour, Martini...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, emulgátory: arabská guma, kolofóniový ester, farbivo: antokyány.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

LEE HYDE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

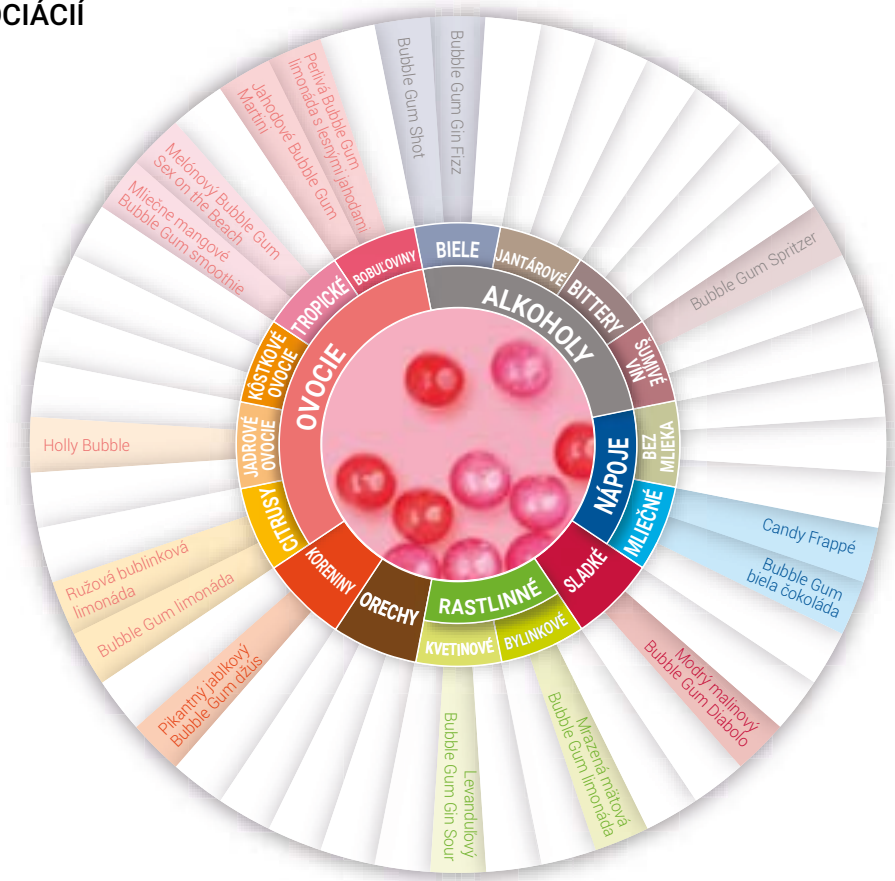
"Žuvačka bola pôvodne vynájdená v USA v roku 1928 a odvtedy je obľúbená u detí aj dospelých. Sirup MONIN Bubble Gum zachytáva zábavnú, nostalgickú podstatu tejto jedinečnej príchute, pričom sa inšpiruje slávnymi značkami žuvačiek. Je ideálny na Bubble Gum Daiquiris a iné zábavné koktaily a určite vyskúšajte aj bubble gum mliečny koktail."

BUBBLE GUM LIMONÁDA

- **10 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade**
- 240 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na limonádu s kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte plátkami citróna. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Holly Bubble

- **30 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- **10 ml koncentrátu MONIN Rantcho Lemon**
- 80 ml jablkovej šťavy
- 80 ml jahodovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra s kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára naplneného kockami ľadu. Podávajte.

Jahodové Bubble Gum Martini

- **10 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- **10 ml jahodového sirupu MONIN Strawberry**
- 40 ml vodky
- 20 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra s kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Martini. Podávajte.

Bubble Gum Shot

- **10 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- 40 ml vodky

Nalejte sirup MONIN do štamprlíka a pridajte vychladenú vodku. Pomiešajte. Podávajte.

Candy Frappé

- **15 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- **15 ml sirupu MONIN Candy Strawberry**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Naplňte servírovací pohár kockami ľadu a obsah nalejte do mixéra. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Ozdobte kúskami jahôd. Podávajte.

Bubble Gum White Chocolate

- **10 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- **30 ml polevy MONIN White Chocolate**
- 180 ml mlieka

Nalejte produkty MONIN do šálky alebo hrnčeka. Pomocou parného systému môžete mlieko napariť a napeniť. Do šálky nalejte horúce mlieko a dobre premiešajte. Navrch dajte šľahačku. Ozdobte polevou MONIN White Chocolate Sauce. Podávajte.

Ružová bublinková limonáda

- **15 ml sirupu MONIN Bubble Gum**
- **20 ml sirupu MONIN Pink Grapefruit**
- 20 ml limetkovej šťavy
- 70 ml citrónovo-limetkovej limonády
- 70 ml tonikovej vody

Do pohára na limonádu nalejte produkty MONIN a limetkovú šťavu. Doplňte citrónovo-limetkovou limonádou a tonikom. Jemne premiešajte. Ozdobte kúskom grapefruitu. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - november 2022 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Basil

Bazalka

Bazalka je jednoročná bylina z čeľade mätovitých a často sa označuje ako „kráľovská bylina". Je to krehká a citlivá bylina a veľmi často sa používa v stredomorskej kuchyni. Má rôzne odrody, od talianskej až po thajskú bazalku. Je čoraz obľúbenejšia medzi barmanmi, ktorí chcú svojim výtvorom dodať nádych sviežosti.
Bazalkový sirup MONIN Basil chutí neuveriteľne v koktailoch aj v mocktailoch a každému nápoju dodá výraznú bylinkovú chuť s korenistými tónmi.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení

Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby

Široké využitie: Mojito, Gin Tonic, Limonáda, Ľadový čaj...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Voda, cukor, prírodná aróma bazalky a iné prírodné arómy, kyselina: kyselina citrónová, konzervačná látka: sorban draselný, farbivo: žiarivá modrá.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

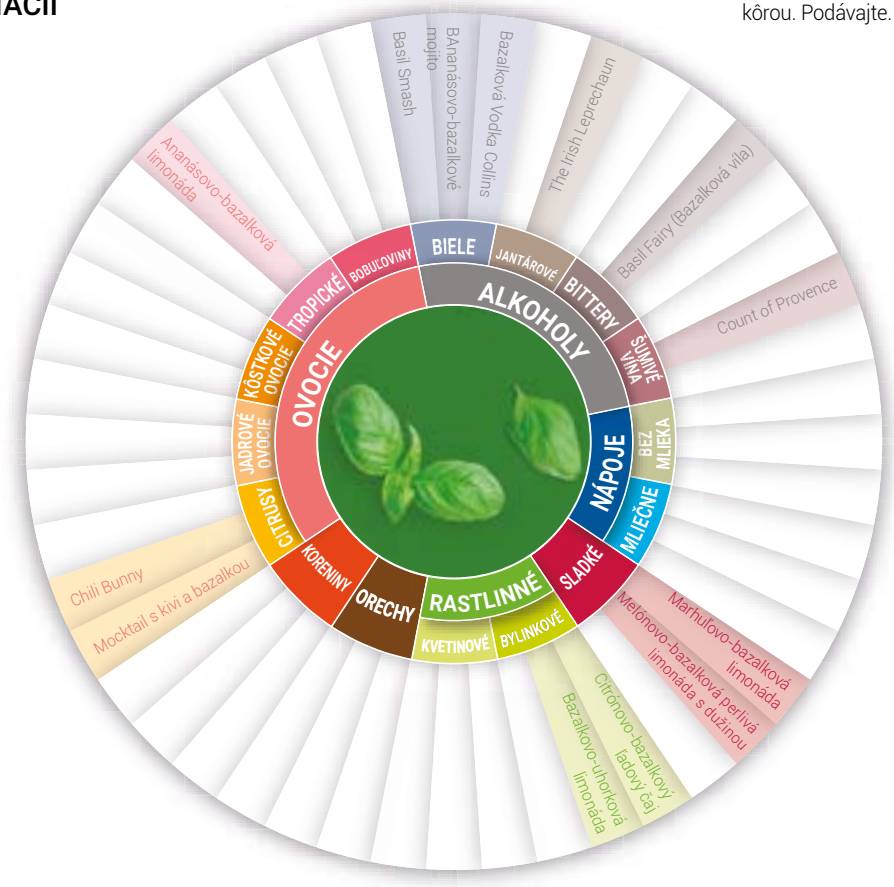
"Veľmi rád pridávam bazalkový sirup MONIN Basil do mojita. Rovnováha medzi sviežosťou mäty, pikantnosťou bazalky a kyslosťou limetky dokáže vytvoriť naozaj dokonalý súlad. Ak chcete ochutnať trochu Ázie, skombinujte bazalkový sirup MONIN Basil, liči likér MONIN Lychee a ovocnú šťavu podľa vlastného výberu. Najradšej ho však používam v koktaile Martini s limetkovou šťavou, malinovým Le Fruit de MONIN Raspberry, ginom, pretrepaným a doplneným flambovaným twistom."

BAZALKOVÝ SMASH

- **15 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- 50 ml ginu
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu.
Dobre pretrepte a potom preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu.
Ozdobte vetvičkou bazalky a citrónovou kôrou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Dávkovač ochutenej vody s uhorkou a bazalkou

- **50 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- **50 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- **50 ml citrónového koncentrátu MONIN Rantcho**
- 4,5 L vody

Do dávkovača nápojov nalejte príchute MONIN a vodu. Ozdobte plátkami uhorky a citróna. Naplňte dávkovač kockami ľadu až po vrch a premiešajte, aby sa plátky ovocia harmonicky rozmiestnili. Navrch dávkovača pridajte kyticu bazalky. Podávajte do pohárov cez kohútik..

Mocktail s kivi a bazalkou

- **10 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- **15 ml limetkového koncentrátu MONIN Rantcho Lime Concentrate**
- 60 ml čerstvej grapefruitovej šťavy
- 2 plátky zázvoru

Rozmiešajte zázvor a produkty MONIN do pohára double old fashioned. Naplňte ho drveným ľadom a zalejte grapefruitovou šťavou. Pomiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte

Ananásovo-bazalkové mojito

- **15 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- **15 ml ananásového sirupu MONIN Pineapple**
- 40 ml listy bazalky
- 3 listy bazalky
- 1/2 limetky
- Sódová voda

V pohári rozmiešajte lístky bazalky a limetku so sirupmi MONIN. Pohár naplňte drveným ľadom. Pridajte rum a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte ananásom a lístkom bazalky.Podávajte.

Melónovo-bazalková perlivá limonáda s dužinou

- **10 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- **10 ml melónového sirupu MONIN Melon**
- **20 ml MONIN Cloudy Lemonade**
- 320 ml sódovej vody

Príchute MONIN nalejte do zaváracieho pohára s kockami ľadu . Doplňte sódovou vodou a jemne premiešajte.
Ozdobte plátkom citróna a vetvičkou čerstvej bazalky. Podávajte

Basil Fairy (Bazalková víla)

- **20 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- 30 ml zeleného absintu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného pohára na martini. Podávajte.

Citrónovo-bazalkový ľadový čaj

- **10 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- **20 ml sirupu MONIN Lemon Tea**
- 180 ml vody

Príchute MONIN nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Naplňte vodou a dobre premiešajte.Ozdobte plátkom citróna a lístkom bazalky. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - September 2022 - Návrhy na podávanie - 142744

Le Sirop de MONIN®

Lemongrass

CITRÓNOVÁ TRÁVA

Citrónová tráva sa dnes pestuje v mnohých krajinách sveta, ale pochádza z juhovýchodnej Ázie, kde je v miestnej kuchyni všadeprítomná. Stonky tejto rastliny s dutou cibuľkou sa používajú pre lahodnú citrónovú a bylinnú chuť. Sirup z citrónovej trávy MONIN Lemongrass koncentruje túto silnú a osviežujúcu vôňu čerstvo narezanej rastliny, ktorá je vysoko cenená medzi barmanmi na celom svete, a umožňuje vytvárať úžasné koktaily s alkoholom alebo bez neho.

Do svojich koktailov, limonád a ľadových čajov alebo do klasických koktailov, ako sú Mojito, Martini alebo Daiquiri, môžete pridať nádych Ázie.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8

Autentická chuť, prirodzená aróma

Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska

Bez konzervačných látok

Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení

Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby

Široké využitie: Spritz, Sour, Daiquiri, Čaj, Limonáda..

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma citrónovej trávy s inou prírodnou arómou, kyselina: kyselina citrónová.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

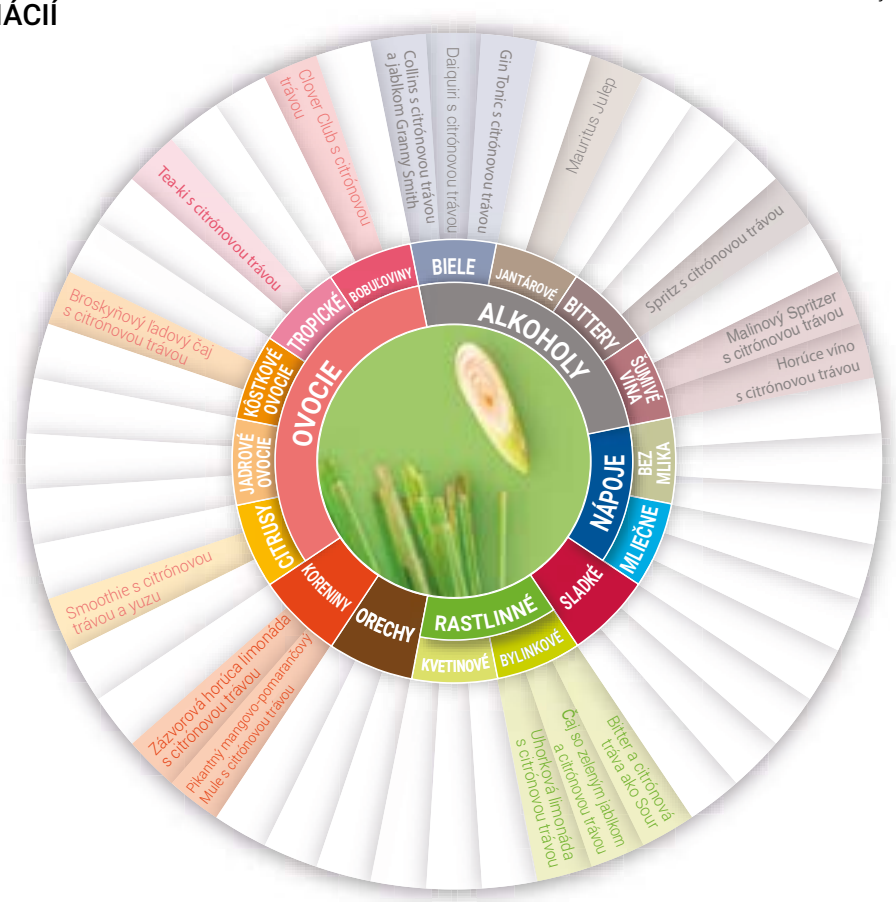
"Sirup z citrónovej trávy MONIN Lemongrass zachytáva citrónovú a bylinnú chuť tejto rastliny, ktorá je symbolom ázijskej kultúry. Výborne sa kombinuje s bielymi destilátmi, ako je gin alebo vodka, s červenými bobuľovitými plodmi, ako sú maliny, a so zázvorom a kokosom, ktoré sú blízke jej pôvodu v juhovýchodnej Ázii. Vyskúšajte sirup z citrónovej trávy MONIN Lemongrass v Martini s vodkou, citrónovou šťavou a jablkom Granny Smith, jednoducho vynikajúce, alebo ho nechajte zažiariť v Gin Tonicu, čo je zaručený úspech!"

GIN TONIC S CITRÓNOVOU TRÁVOU

- **20 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- 50 ml ginu
- 120 ml toniku

Všetky ingrediencie nalejte do pohára copa naplneného kockami ľadu a dolejte tonikom. Jemne premiešajte. Ozdobte tyčinkou citrónovej trávy a plátkami citrusu. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Limonáda s jablkom Granny Smith a citrónovou trávou

- **15 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- 240 ml sódovej vody
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Spritz s citrónovou trávou

- **10 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- 60 ml prosecca
- 40 ml talianskeho bitteru
- 20 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom pomaranča a tyčinkou citrónovej trávy. Podávajte.

Broskyňový ľadový čaj s citrónovou trávou

- **10 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte plátkami broskyne a podávajte.

Bitter a citrónová tráva ako Sour

- **15 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- **5 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- 60 ml čaju oolong
- 30 ml klementínkovej šťavy
- 20 ml aquafaby*

Najskôr pretrepte všetky ingrediencie bez kociek ľadu, aby sa aquafaba emulgovala. Pridajte kocky ľadu a pretrepte druhýkrát. Dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Na penu pridajte niekoľko kvapiek aromatického bitteru. Podávajte.

Daïquiri s citrónovou trávou

- **25 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- 60 ml rumu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra s kockami ľadu. Dobre pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte citrónovou kôrou. Podávajte.

Zázvorovo-citrónová horúca limonáda

- **10 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- **10 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- 200 ml horúcej vody
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do hrnčeka. Premiešajte a podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - október 2020 - Návrhy na podávanie - 143842 - +cicerová šťava

Le Sirop de MONIN®

Green Mint

ZELENÁ MÄTA

Mäta pochádza z južnej Európy a Blízkeho východu a je aromatickou bylinou, ktorá je známa už od čias gréckej mytológie.

Zelená mäta, ktorá je veľmi cenená vďaka svojim osviežujúcim vlastnostiam, sa v kuchyni využíva na celom svete. Vďaka svojej intenzívnej smaragdovo zelenej farbe a tónom korenistej mäty prinesie sirup MONIN Green Mint do všetkých vašich výtvorov nádych sviežosti.

Často sa mieša s vodou alebo mliekom, a tak sa výborne hodí do horúcej čokolády alebo mokky, ale aj do limonád a frappé.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie:3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Diabolo, Limonáda, Horúca čokoláda, Gin, Cooler, After Dinner...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná mätová aróma, farbivá: tartrazín, žiarivá modrá. Tartrazín: môže mať nepriaznivé účinky na aktivitu a pozornosť u detí.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STEPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Svojou hlbokou intenzívnou chuťou a farbou MONIN Green Mint rozhodne dodá vášmu nápoju sviežosť a sýtozelený odtieň. Dá sa ľahko použiť na rôzne účely; ja osobne ho rád pijem počas cvičenia.

Jednoduchým zmiešaním s neperlivou alebo perlivou vodou získate skutočne osviežujúci nápoj, keď ho najviac potrebujete.

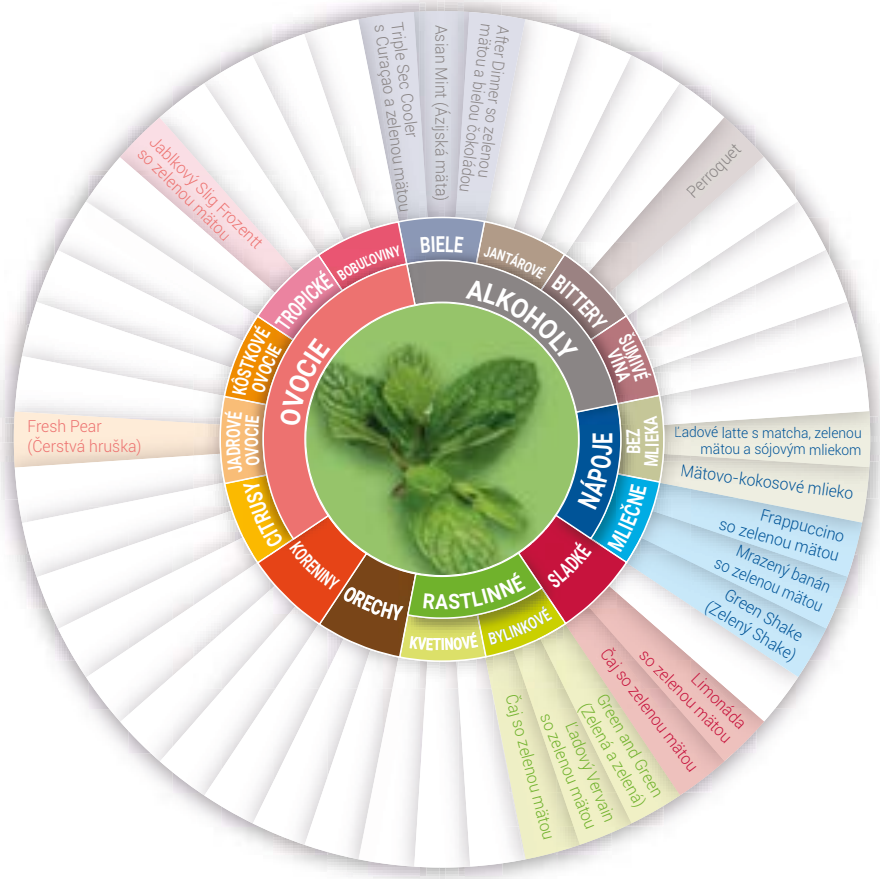
Ideálny doplnok ku koncentrátu MONIN Green Tea na letné popíjanie alebo na vyváženie ťažkého jedla."

GREEN AND GREEN (ZELENÁ A ZELENÁ)

- **10 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- Doplňte vodou

Vložte a premiešajte v pohári plnom ľadu. Ozdobte plátkom limetky a mätovými lístkami. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Fresh and Creamy

- **20 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- **10 ml likéru MONIN White Cacao Liqueur**
- 40 ml vodky
- 15 ml čerstvej smotany

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra plného ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného pohára na Martini alebo pohára coupette. Podávajte..

Ázijská mäta

- **10 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- **20 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- 40 ml vodky
- 25 ml citrónovej šťavy
- Doplňte sódovou vodou

Nalejte všetky ingrediencie okrem sódy do šejkra plného ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára plného ľadu. Doplňte sódovou vodou. Ozdobte melónovými guľôčkami. Podávajte.

Mätová horúca čokoláda

- **20 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- 180 ml čokolády na pitie

Nalejte sirup MONIN do šálky alebo pohára na latte. Naparte pitnú čokoládu a nalejte do pohára na latte. Zmiešajte a ozdobte šľahačkou. Podávajte.

Green Shake

- **30 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- **1 odmerka MONIN Vanilla Frappé**
- 120 ml mlieka
- 1 pohár ľadu

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Zmiešajte s kockami ľadu. Ozdobte šľahačkou, kúskami bielej čokolády a čokoládovým práškom. Podávajte.

Čerstvá hruška

- **20 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- 40 ml ginu
- 120 ml hruškovej šťavy
- 50 ml zázvorového piva
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky zložky pripravte a zmiešajte do pohára plného ľadu a podávajte.

Mätová a zázvorová limonáda

- **20 ml mätového sirupu MONIN Green Mint**
- **60 ml MONIN Lemonade Mix**
- 1 plátok zázvoru
- Doplňte sódovou vodou

Do pohára na limonádu dajte sirup MONIN. A zázvor nakrájajte a rozmiešajte. Naplňte ho kockami ľadu. Pridajte ostatné ingrediencie. Premiešajte a ozdobte. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - Júl 2020 - Návrhy na podávanie - 146247

Le Sirop de MONIN®

Cucumber

UHORKA

Pochádza z Indie, pestuje sa už viac ako 3000 rokov a vyznačuje sa podlhovastým tvarom, hladkou zelenou šupkou a chrumkavou štruktúrou. Dnes sa uhorky konzumujú celoročne, hoci ich vegetačné obdobie trvá od apríla do októbra. Vďaka svojej botanickej vôni a vodnatému profilu, šťavnatej uhorkovej chuti a jemnej horkosti dodá uhorkový sirup MONIN Cucumber okamžitú sviežosť všetkým vašim výtvorom!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Virgin koktail, Green Park Fizz, Moscow Mule, Martini...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná uhorková aróma, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, farba: lesklá modrá.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAEL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

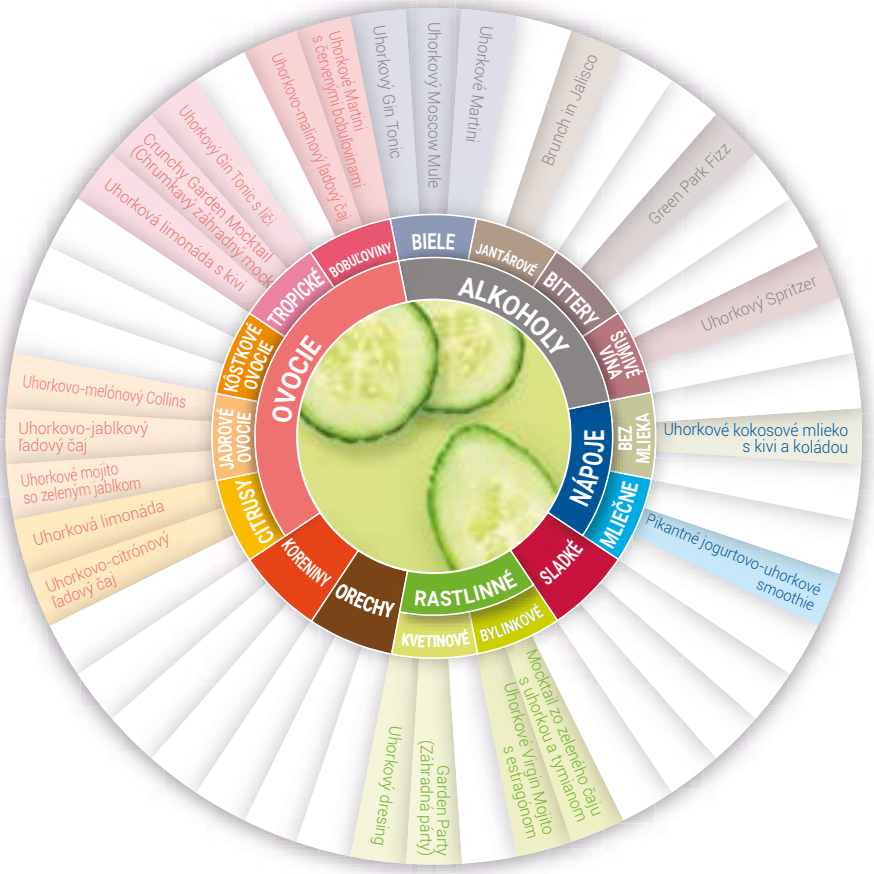
„Ak je v sortimente MONIN nejaká originálna vôňa, ktorá sa nám obzvlášť páči, je to uhorkový sirup Cucumber. Toto ovocie, ktoré sa považuje za zeleninu, je barmanmi veľmi cenenou ingredienciou, pretože prináša do nápoja osviežujúcu a prekvapivú chuť, avšak uhorková šťava nevydrží dlho. Uhorkový sirup MONIN Cucumber zachytáva pravú chuť čerstvej uhorky s jej vodnými a rastlinnými tónmi. Je jednoznačne určený na použitie v koktailoch, prekvapivo sa hodí do Gin Tonicu, Martini a do nášho najnovšieho výtvoru Green Park Fizz. Kombinujte ho s citrusovými plodmi a aromatickými bylinkami, aby ste naplno využili jeho potenciál, a hrajte sa s jeho rastlinnou príchuťou v lahodných a osviežujúcich nápojoch bez alkoholu."

GREEN PARK FIZZ

- **20 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- 60 ml suchého vermutu
- 15 ml limetkovej šťavy
- 80 ml tonikovej vody

Naplňte pohár copa kockami ľadu. Nalejte všetky ingrediencie a doplňte tonikovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte dlhým a tenkým plátkom uhorky v pohári a vetvičkami mäty navrchu nápoja. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Uhorkovo-bazalková limonáda

- **15 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- **15 ml bazalkového sirupu MONIN Basil**
- 20 ml limetkovej šťavy
- 200 ml sódovej vody

Nalejte výrobky MONIN a limetkovú šťavu do pohára naplneného ľadom a dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom uhorky a vetvičkou bazalky. Podávajte.

Uhorkový Gin Tonic

- **20 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- 45 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Naplňte pohár copa kockami ľadu a nalejte sirup MONIN a gin. Doplňte tonikom. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskami uhorky. Podávajte.

Uhorkový Moscow Mule

- **20 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- 40 ml vodky
- 15 ml limetkovej šťavy
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie nalejte do mule hrnčeka naplneného kockami ľadu. Dolejte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Navrch pridajte rozdrvený ľad a ozdobte kolieskom uhorky a vetvičkou tymianu. Podávajte.

Cucumber Green Apple Mojito

- **10 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- **10 ml sirupu MONIN Green Apple**
- 40 ml kubánskeho rumu
- 1/2 limetky na kocky
- 10 lístkov čerstvej mäty
- Sódová voda

Do pohára vložte lístky mäty, limetku nakrájanú na kocky a zalejte sirupmi MONIN. Všetko rozmiešajte. Pohár naplňte drveným ľadom a nalejte kubánsky rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte.

Voda s príchuťou uhorky a estragónu

- **40 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- **40ml estragónového sirupu MONIN Tarragon**
- **40 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- 4 litre vody

Nalejte produkty MONIN do dávkovača nápojov. Pridajte vodu. Dobre premiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a uhorky. Naplňte dávkovač kockami ľadu a premiešajte, aby sa dobre rozložili ozdoby. Nápoje podávajte cez kohútik.

Mocktail zo zeleného čaju s uhorkou a tymianom

- **20 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- **10 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 150 ml zeleného čaju
- 3 vetvičky čerstvého tymianu

Zelený čaj lúhujte 3 minúty a nechajte vychladnúť. Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára naplneného ľadom. Ozdobte tenkými plátkami uhorky a vetvičkami tymianu. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - Október 2020 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Brownie

Tento čokoládový koláč, ktorý pochádza z USA a zvyčajne sa pripravuje s nakrájanými orechmi alebo lieskovými orieškami, je obľúbený medzi deťmi.
Môžete si ho vychutnať s krémom, šľahačkou alebo zmrzlinou.
Sirup MONIN Brownie kopíruje chuť tmavého čokoládového koláča s príchuťou orieškov.
Vnesie sladkosť a jemnosť do všetkých vašich mliečnych koktailov a frappé a vynoví váš Old Fashioned nápoj a iné koktaily na báze whisky.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Horúca čokoláda, Latte, Frappé, Dezertné nápoje, Martini...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

STÉPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

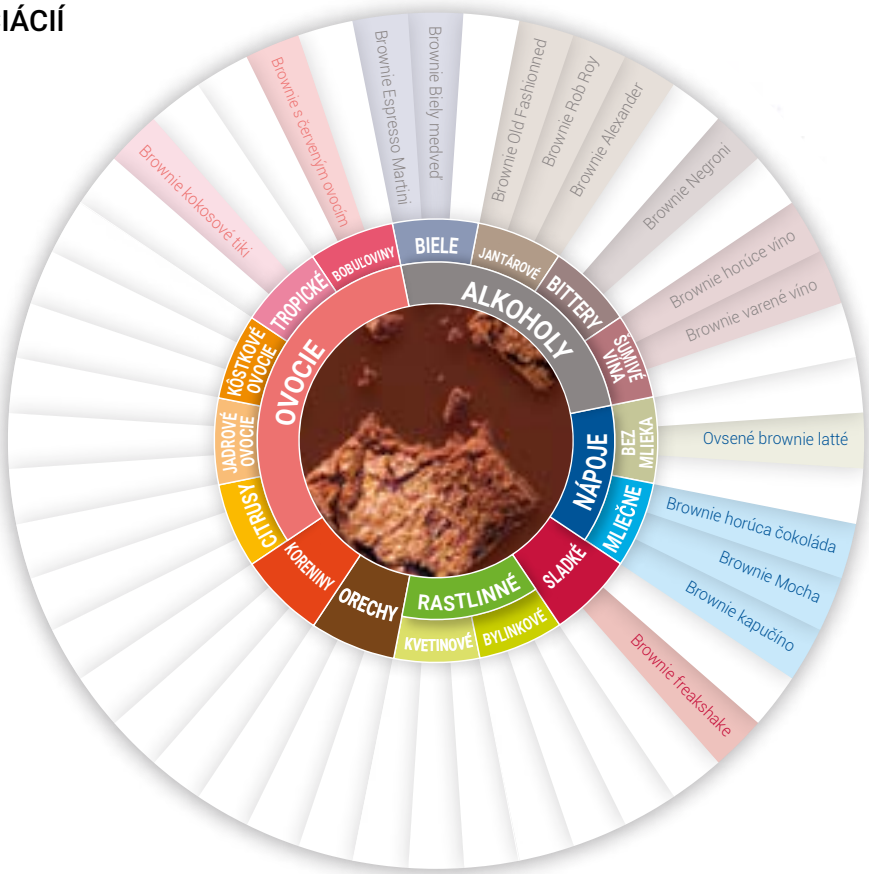
"Úžasná zmes orechov a čokolády. Sirup MONIN Brownie je intenzívny a zároveň dekadentný a dodá vášmu pečivu a nápojom bohaté tóny. Ľahko ochutí všetky vaše obľúbené kávové nápoje – teplé, studené, mliečne, s kávou alebo čokoládou – od lahodného Brownie Milkshake po Brownie Hot Chocolate. Vo svete mixológie sa výborne hodí k tmavým destilátom. Ochutnať môžete aj klasiku na báze vodky, ako je Espresso Martini alebo White Russian."

BROWNIE MLIEČNY KOKTAIL

- **30 ml sirupu MONIN Brownie**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka
- 10 kúskov čokolády

Všetky ingrediencie okrem kúskov čokolády nalejte do mixéra. Pridajte 360 ml pohár plný kociek ľadu. Mixujte dohladka. Pridajte kúsky čokolády. Mixujte 5 sekúnd a podávajte v pohári. Ozdobte šľahačkou, kúskami brownie a kakaom l'Artiste de MONIN Cocoa. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Brownie Cold Brew

- **20 ml sirupu MONIN Brownie**
- 180 ml kávy pripravenej za studena (cold brew)

Zmiešajte všetky ingrediencie v pohári plnom kociek ľadu. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

Brownie mokka

- **20 ml sirupu MONIN Brownie**
- 150 ml mlieka
- 1 espressa

Do pohára na latte nalejte sirup MONIN. Mlieko naparte do peny a nalejte do pohára. Navrch jemne pridajte espresso a vytvorte vrstvu. Servírujte

Brownie Alexander

- **10 ml sirupu MONIN Brownie**
- 45 ml koňaku
- 10 ml tmavého kakaového likéru
- 20 ml smotany

Všetky ingrediencie zmiešajte v šejkri plnom kociek ľadu. Podávajte vo vopred vychladenom pohári coupette. Ozdobte kakaovým práškom a nastrúhaným muškátovým orieškom. Podávajte.

Pikantný Brownie Old Fashioned

- **20 ml sirupu MONIN Brownie**
- 45 ml bourbonu
- 2 streky pomarančového bitteru
- 2 plátky zázvoru

Do miešacieho pohára plného ľadu nastrúhajte plátky zázvoru. Pridajte ostatné ingrediencie. Dvakrát preceďte do pohára old fashioned naplneného ľadom. Ozdobte tmavou čokoládou a sušenou marhuľou. Podávajte.

Červený ovocný Brownie

- **20 ml sirupu MONIN Brownie**
- 150 ml brusnicovej šťavy
- 8 lístkov mäty
- 3 maliny
- ¼ pomaranča

V šejkri rozmiešajte pomaranč, maliny a lístky mäty so sirupom MONIN. Pridajte ľad a ostatné ingrediencie. Silno pretrepte a dvakrát preceďte do pohára s ľadom. Podávajte.

Brownie Rob Roy

- **10 ml sirupu MONIN Brownie**
- 50 ml škótskej whisky
- 20 ml červeného vermutu
- 2 streky bitteru Angostura

Všetky ingrediencie nalejte do džbánu plného kociek ľadu. Preceďte do vopred vychladeného koktailového pohára. Ozdobte čerešňou a pomarančovou kôrou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - October 2020 - Návrhy na podávanie - 148282

Le Sirop de MONIN®

Chocolate

ČOKOLÁDA

Kakaové bôby pochádzajú z Južnej Ameriky a pred 4000 rokmi ich prvýkrát konzumovali predkolumbovské kultúry pri duchovných obradoch. Táto starobylá fazuľa s horkosladkou chuťou je dnes obľúbená po celom svete. Čokoládový sirup MONIN Chocolate vám umožní vychutnať si sladkú, krémovú dekadenciu čokolády vo vašich nápojoch. Vyskúšajte ho v horúcich nápojoch a frappé.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Frappé, Mexican Old Fashioned, White Russian...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná kakaová aróma s ďalšími prírodnými arómami, farbivo: obyčajný karamel, kyselina: kyselina citrónová.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

MIŠEL POSOVAC

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

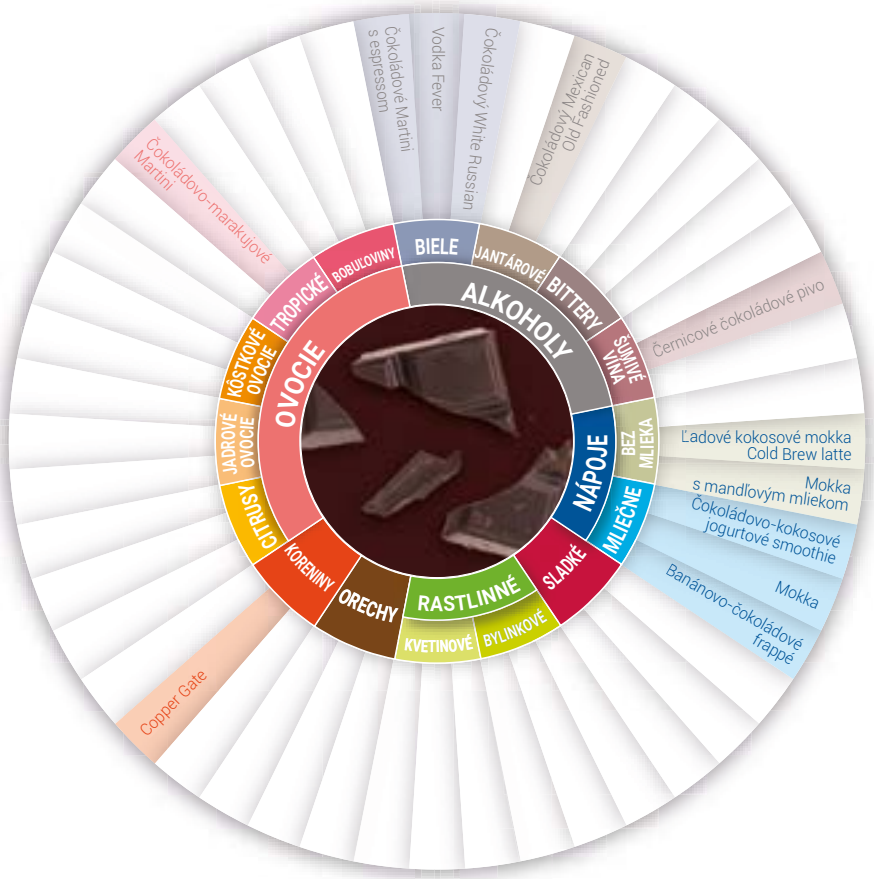
"Intenzívna chuť kakaa v našom sirupe ľahko zvýrazní tóny tmavej čokolády v káve, mokke alebo gurmánskych dezertoch, ale dodá aj dokonalú rovnováhu v koktailoch, ako je Espresso Martini alebo Rum Old Fashioned. Náš čokoládový sirup je ako vanilkový sirup, nikdy by nemal chýbať vo vašom bare. Môj obľúbený nápoj je mliečny koktail s kokosovým mliekom a, samozrejme, čokoládovým sirupom MONIN Chocolate. Do kávy cold brew môžete pridať 20 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate."

MOKKA

- **20 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- 150 ml mlieka
- 1 espressa

Do pohára na latte nalejte príchuť MONIN. Pridajte jedno espresso. Pomiešajte. Naparte mlieko do peny a nalejte ho do pohára. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Čokoládový White Russian

- **10 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- **20 ml kávového likéru MONIN Coffee Liquer**
- 40 ml vodky
- 20 ml čerstvej smotany

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára, ktorý ste predtým posypali kakaovým práškom. Podávajte..

Černicové čokoládové pivo

- **10 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- **10 ml černicového sirupu MONIN Blackberry**
- 250 ml piva stout

Do veľkého pohára na pivo naplneného kockami ľadu nalejte príchute MONIN. Doplňte pivom stout. Jemne premiešajte. Ozdobte čerstvými černicami na špajdli. Podávajte.

Banánovo-čokoládové frappé

- **15 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- **15 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- 1 odmerka vanilkového Le Frappe de MONIN Vanilla
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Naplňte servírovací pohár kockami ľadu, nalejte obsah do mixéra a mixujte dohladka (30 sekúnd). Zmes nalejte do pohára. Ozdobte plátkom banánu. Podávajte.

Ľadové kokosové mokka Cold Brew latte

- **20 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- **20 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 80 ml vody
- 100 ml kokosového mlieka

Do džbána nalejte sirup MONIN a koncentrát s vodou. Pomiešajte. Vysoký pohár naplňte kockami ľadu a zalejte kokosovým mliekom. Jemne nalejte navrch ochutený cold brew, aby sa vytvorila vrstva. Podávajte bez miešania.

Copper Gate

- **10 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- **15 ml Paragon Timur Berry Cordial**
- 40 ml koňaku
- 10 ml Byrrh quinquina

Všetky ingrediencie nalejte do džbána s kockami ľadu. Dobre premiešajte, aby sa vychladil a zriedil. Preceďte do vychladeného pohára coupette. Na okraj pohára naneste pomarančovú kôru. Použite ju ako ozdobu s koktailovou čerešňou. Podávajte.

Čokoládový Mexican Old Fashioned

- **10 ml čokoládového sirupu MONIN Chocolate**
- 45 ml reposado tequily
- 15 ml mezcalu
- 2 streky čokoládového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána s kockami ľadu. Dobre premiešajte, aby sa vychladil a zriedil. Preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu. Naneste pomarančovú kôru na okraj pohára a použite ju ako ozdobu. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - september 2020 - Návrhy na podávanie - 147847

Le Sirop de MONIN®

Chestnut

GAŠTAN

„Chauds les Marrons!»: tento výraz budete vo Francúzsku počuť často počas chladnejších mesiacov. V októbri sa v celej krajine koná mnoho festivalov venovaných jesenným orechom, pretože vzduch zohrieva vôňa pečených gaštanov. Tradične sa používajú vo vianočných jedlách, a to buď pečené, varené, dusené alebo pražené. Gaštanový sirup MONIN Chestnut prináša jemnú chuť obľúbených zimných plodov a je ideálny na slávnostné príležitosti. Doprajte si ho do kávy a dezertných koktailov.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Horúca čokoláda, Latte, Frappé, Pivo, After Dinner...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná gaštanová aróma s ďalšími prírodnými arómami, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: obyčajný karamel.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☐ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

MISEL POSOVAC

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

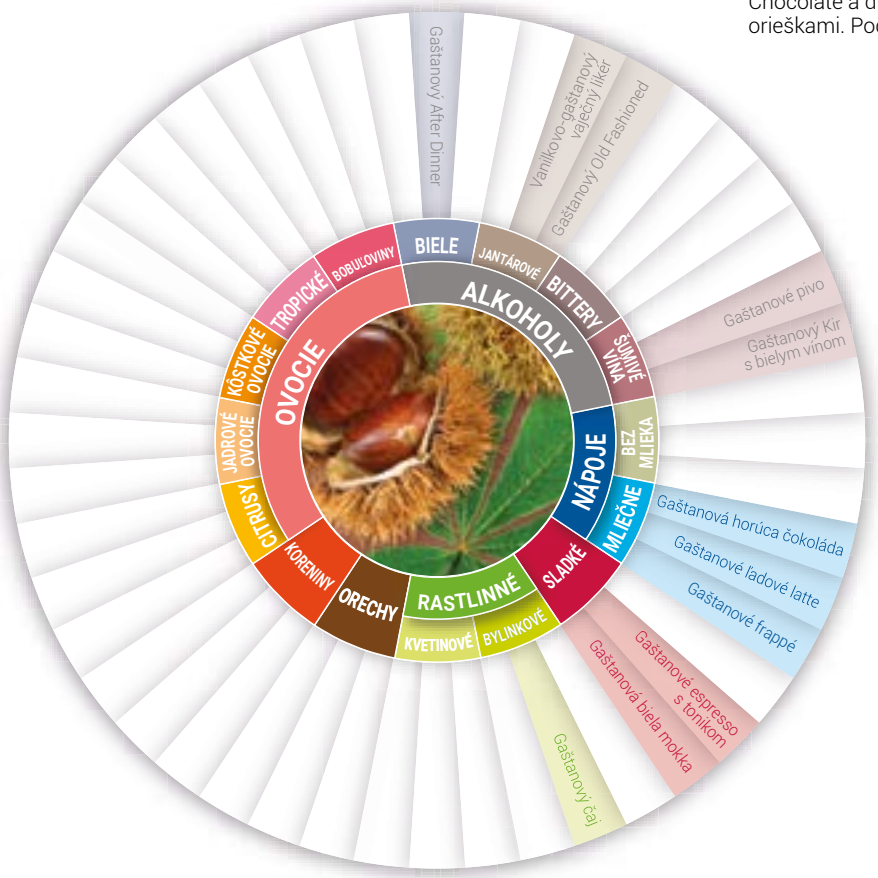
"Za to, že v Británii rastie veľa gaštanov, vďačíme Rimanom, ktorí gaštany hodnotili ako cennú kuchynskú ingredienciu, a to oprávnene. Tento krásny, lesklý zlatý orechový sirup je pri príprave studených alebo horúcich nápojov úžasne univerzálny. Gaštanový sirup MONIN Chestnut je navrhnutý tak, aby zachytil jemnú a ľahkú chuť tohto tradičného jesenného orecha. Dokonale ochutí vaše latte a frappé, ale môžete ho ľahko použiť aj na spestrenie klasických koktailov. Môj obľúbený nápoj je gaštanový Chestnut Old Fashioned, ktorý sa pripravuje z gaštanového sirupu MONIN Chestnut, žitnej whiskey a niekoľkých kvapiek čokoládového bitteru. Do kávy RAF môžete pridať 2 dcl sirupu a pripraviť si tak dokonalý jesenný nápoj."

GAŠTANOVÁ HORÚCA ČOKOLÁDA

- **20 ml gaštanového sirupu MONIN Chestnut**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Spolu zohrejte mlieko a prášok MONIN Frappé. Nalejte príchuť MONIN do šálky alebo hrnčeka a zalejte horúcou čokoládou. Ozdobte šľahačkou, čokoládovou polevou MONIN Dark Chocolate a drvenými lieskovými orieškami. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Gaštanové espresso s tonikom

- **30 ml gaštanového sirupu MONIN Chestnut**
- 150 ml tonikovej vody
- 30 ml espressa

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte príchuť MONIN a dolejte tonikom. Nakoniec navrch nápoja nalejte espresso. Podávajte bez miešania.

Gaštanové pivo

- **20 ml MONIN Chestnut Syrup**
- 250 ml svetlého piva

Do pohára na pivo nalejte príchuť MONIN a dolejte studeným pivom ležiak. Podávajte.

Gaštanové ľadové latte

- **30 ml MONIN Chesnut syrup**
- 210 ml mlieka
- 30 ml espressa

Do pohára naplneného kockami ľadu nalejte príchuť MONIN a dolejte mliekom. Nakoniec navrch nápoja nalejte espresso. Podávajte bez miešania.

Vanilkovo-gaštanový vaječný likér

- **15 ml gaštanového sirupu MONIN Chestnut**
- **15 ml vanilkového sirupu MONIN Vanilla**
- 40 ml bourbon whiskey
- 100 ml mlieka
- 50 ml čerstvej smotany
- 1 vaječný žĺtok

Nalejte všetky ingrediencie do džbána alebo misy a všetko vyšľahajte. Zmes zahrejte. Nalejte do dvojstenného pohára. Ozdobte muškátovým orieškom a celou škoricou. Podávajte.

Gaštanový After Dinner

- **20 ml gaštanového sirupu MONIN Chestnut**
- 30 ml irish cream liqueur
- 30 ml vanilkovej vodky
- 40 ml mlieka
- 20 ml čerstvej smotany

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu.

Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Podávajte.

Gaštanové frappé

- **30 ml gaštanového sirupu MONIN Chestnut**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanille**
- 120 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Do pohára na mliečne koktaily nalejte trocha karamelovej polevy MONIN a zalejte rozmixovanou zmesou. Ozdobte šľahačkou, rozdrvenými lieskovými orieškami a čokoládovými tyčinkami. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - september 2020 - Návrhy na podávanie - 147848

Le Sirop de MONIN®

Caramel

KARAMEL

Karamel je cukrovinka, ktorá sa získava varením cukru a vody, a môžete si ju vychutnať v mnohých podobách.

Tvrdý, mäkký alebo tekutý, je to sladká prísada, ktorá sa dá použiť na množstvo účelov.

Často sa používa pri pečivách ako plnka, omáčka alebo ozdoba, ponúka sa aj v kulinárskom odvetví a často sa používa v parfumériách.

Jeho sladká chuť sa skvele kombinuje s veľkým množstvom ovocia. Karamelový sirup MONIN Caramel, ktorý zachytáva všetky chute tejto pochúťky, dodá všetkým vašim kávam, frappé alebo latte skutočný nádych sladkosti.

Môžete ho tiež vyskúšať v koktailoch Negroni, Old Fashioned, Martini alebo Sour, aby ste dodali všetkým vašim koktailom originálny nádych.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Latte, Káva, Frappé, Mliečny koktail, Negroni, Sour, Old Fashioned, Manhattan...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná karamelová aróma, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: obyčajný karamel

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAEL PIZANTI

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

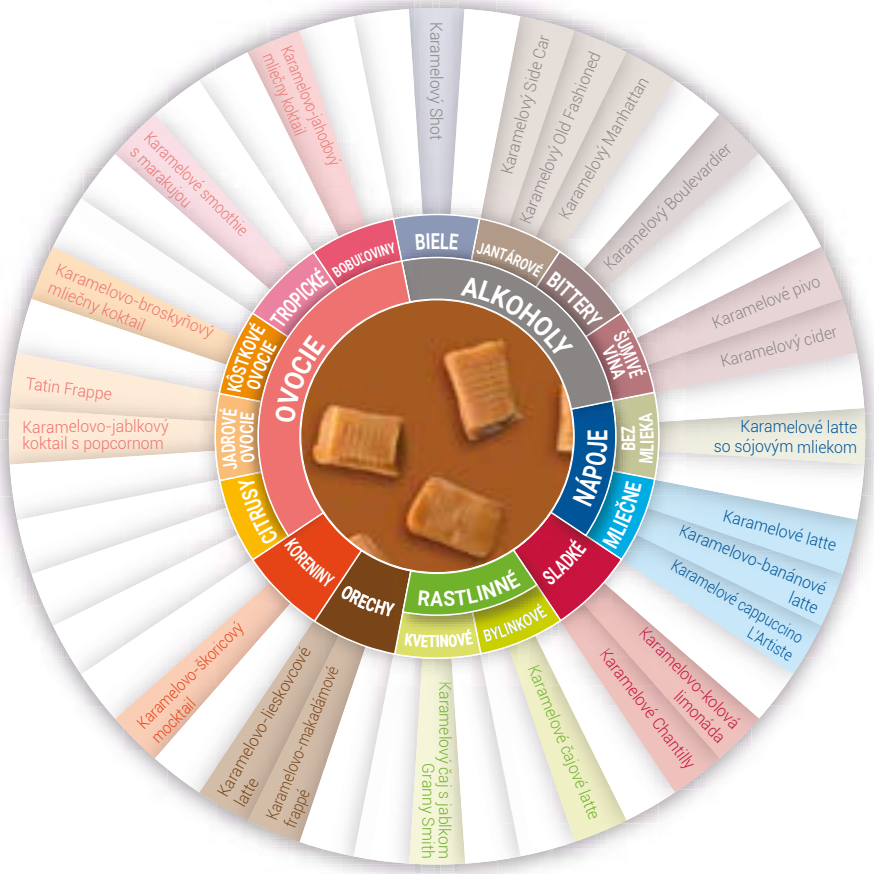
„Vďaka tmavej oranžovej farbe a zamatovej štruktúre sa karamelový MONIN Caramel dá ľahko použiť v kulinárskych receptoch, ako sú dezerty, a v horúcich nápojoch, napríklad v karamelovom latte. MONIN Caramel má výraznú chuť a môže byť prekvapivou zložkou alkoholických koktailov s vyzretými liehovinami. Dobrou kombináciou je napríklad štamprlík Bourbonu zmiešaný s karamelovým sirupom. Tento produkt sa dobre kombinuje aj s bielym alkoholom, čo vám ponúka množstvo možností použitia. Prečo neskúsiť karamelovo-jablkové Martini?"

KARAMELOVÉ LATTE

- **20 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- 150 ml mlieka
- 30 ml espressa

Nalejte príchuť MONIN do pohára na latte a odložte. Mlieko naparte do spenenia a nalejte na arómu MONIN. Nalejte espresso navrch, aby sa vytvorila vrstva. Na ozdobenie použite l'Artiste de MONIN Caramel. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Karamelový Old Fashioned

- **15 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- 60 ml bourbonu
- 2 streky koncentrátu bitteru

Zmiešajte ingrediencie do pohára naplneného kockami ľadu. Podávajte.

Karamelový Shot

- **20 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- 40 ml vodky

Do štamprlíka nalejte sirup MONIN. Pridajte vychladenú vodku. Servírujte.

Karamelové pivo

- **20 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- Pivo ležiak

Všetky ingrediencie zmiešajte v pohári. Podávajte.

Karamelové cookie frappé

- **10 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- **10 ml sirupu MONIN Chocolate Cookie**
- **30 ml vanilkového tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka, 30 sekúnd. Nalejte jeden strek polevy MONIN Chocolate Hazelnut Sauce do pohára. Nalejte zmes do pohára. Ozdobte šľahačkou, polevou MONIN Chocolate Hazelnut Sauce a kúskom cookie. Podávajte.

Karamelový čaj s jablkom Granny Smith

- **20 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- **10 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- 150 ml vody
- 1 čajové vrecúško

Do pohára nalejte horúcu vodu. Pridajte vrecúško čaju. Nechajte niekoľko minút lúhovať. Pridajte ďalšie ingrediencie. Premiešajte a podávajte.

L'Artiste Caramel Cappuccino

- **10 ml karamelového sirupu MONIN Caramel**
- **10 ml karamelového l'Artiste de MONIN Caramel**
- 120 ml mlieka
- 30 ml espressa

Nalejte produkty MONIN do pohára. Pridajte espresso. Mlieko naparte a napeňte. Nalejte napenené mlieko technikou latte art. Na mliečnu penu nakreslite vzor pomocou l'Artiste de MONIN Caramel. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - September 2020 - Návrhy na podávanie - 145713

Le Sirop de MONIN®

Coconut

KOKOS

Kokosový orech pochádza z kokosovej palmy a rastie v horúcom tropickom podnebí. Kokosový orech pochádza z Ázie a existuje toľko spôsobov jeho použitia, koľko je dní v roku. Kokos sa často používa pre svoju dužinu, vlákninu, olej a mlieko. Je skvelým spoločníkom iných druhov exotického ovocia.

Tento orech, ktorý je dobre známy vo svete pečiva a kuchárstva, sa používa aj na kozmetické účely. Kokosový sirup MONIN Coconut zachytáva sladkú, mliečnu chuť kokosu a vylepší všetky vaše alkoholické aj nealkoholické nápoje. Svojmu Negroni, Tequile, Old Fashioned alebo ľadovému čaju dodáte originálny nádych.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Tequila, Piña Colada, Negroni, Punch, Latte, Frappé, Smoothie..

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná kokosová aróma s inou prírodnou arómou, emulgátor: arabská guma.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Kokosový sirup MONIN Coconut sa dokonale hodí k ďalším exotickým príchutiam, ako je mango a ananás, čo z neho robí ideálneho spoločníka pre všetky vaše tropické punče alebo tiki koktaily. Ucelená chuť kokosu doplní aj horúce alebo studené čokoládové nápoje, a ak ste trochu odvážni, odporúčam vám vyskúšať čierny kokosový mliečny koktail z kokosu s vanilkovou zmrzlinou a štipkou prášku z dreveného uhlia: faktor očarenia a pôžitok zaručený!"

PIÑA COLADA

- **30 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- 40 ml bieleho rumu
- 100 ml ananásovej šťavy
- 20 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára hurricane naplneného ľadom. Ozdobte ananásovou vlajkou a listami. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Kokosovo-liči Sparkler

- **10 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- **20 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 240 ml tonikovej vody
- 10 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného drveným ľadom. Premiešajte a podávajte. Ozdobte dehydrovaným kolieskom limetky. Podávajte.

Kokosové frappé

- **20 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- **30 ml MONIN Vanilla Frappe Liquid Base**
- **15 ml polevy MONIN Dark Chocolate**
- 120 ml mlieka

Do mixéra nalejte sirup MONIN a frappé s mliekom. Prikryte kockami ľadu a mixujte dohladka (30 sekúnd). Na okraje servírovacieho pohára nalejte polevu MONIN Dark Chocolate. Do pohára nalejte zmiešanú zmes a navrch dajte šľahačku. Ozdobte čokoládovou polevou MONIN Dark Chocolate a strúhaným kokosom. Podávajte.

Kokosové Negroni

- **10 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- 30 ml ginu
- 30 ml červeného vermutu
- 30 ml talianskeho bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu. Premiešajte barovou lyžicou. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

Brazílske Cold Brew Martini

- **15 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- **5 ml sirupu MONIN Acerola**
- **5 ml kávového likéru MONIN Coffee Liquer**
- 45 ml cachaça
- 60 ml kávy pripravenej za studena (cold brew)

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného pohára coupette. Podávajte.

Kokosovo-jogurtové smoothie

- **30 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- **1 odmerka jogurtového Le Frappe de MONIN Yoghurt**
- 120 ml mlieka

Do mixéra nalejte všetky ingrediencie. Naplňte servírovací pohár ľadom a obsah vysypte do mixéra. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte zmes do pohára. Ozdobte ananásovou vlajkou. Podávajte.

Kokosová horúca čokoláda

- **20 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- **30 ml tmavej čokoládovej polevy MONIN Dark Chocolate**
- 200 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do šálky alebo hrnčeka. Mlieko a polevu MONIN spolu naparte, kým nie sú horúce. Nalejte horúcu zmes do šálky a premiešajte. Navrch dajte šľahačku a ozdobte čokoládovou polevou MONIN a strúhaným kokosom. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - Júl 2020 - Návrhy na podávanie - 142742

Le Sirop de MONIN®

Hazelnut

LIESKOVÝ ORIEŠOK

Sirup z lieskových orieškov MONIN Hazelnut s krásnym zlatistým odtieňom a sviežou chuťou lieskových orieškov má silnú arómu a je ideálny na teplé aj studené použitie. Jeho prirodzená chuť dodáva tomuto sirupu tú najčerstvejšiu chuť lieskových orieškov. Ideálne na vylepšenie a odviazanie vašich nápojov!
Le Sirop de MONIN je súčasťou širokého sortimentu viac ako 150 príchutí, ktorý ponúka množstvo možností na prípravu koktailov a mocktailov, limonád a ľadových čajov, ako aj mliečnych koktailov a smoothies, pričom nezabúdame ani na dezertné aplikácie.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Extrakt z lieskových orechov
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Široké využitie: Maï Taï, After Dinner, White Russian, Old Fashioned, Latte, Mliečny koktail, Čaj...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná oriešková aróma s ďalšími prírodnými arómami, koncentrovaná citrónová šťava, konzervačná látka: sorban draselný, farbivo: obyčajný karamel. **Obsahuje extrakt z lieskových orieškov.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☐ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☐ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAEL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

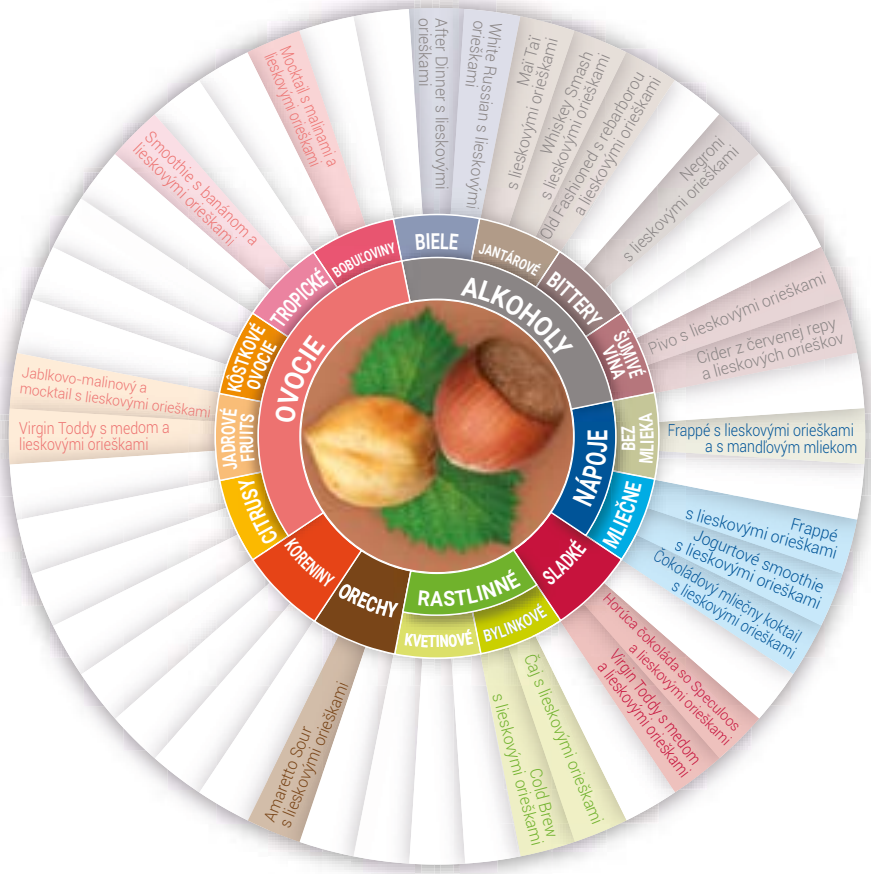
"Sirup z lieskových orieškov MONIN Hazelnut je jednou z troch najobľúbenejších príchutí v oblasti kávových špecialít, a to len preto, že svieža chuť lieskových orieškov sa hodí do všetkých kávových a čokoládových nápojov, či už teplých alebo studených. Ide o ideálny produkt s mliečnymi prísadami, pretože odhaľuje všetku svoju vôňu: latte, cappuccino, ľadové latte, mliečne koktaily a frappé túžia po lieskových orieškoch. Chuť sa veľmi dobre hodí aj do koktailov s hnedými destilátmi, ako sú whisky a rumy. Vyskúšajte ho dať do Whiskey Smash alebo Bourbon Old Fashioned a obohaťte ním svoje obľúbené dezertné nápoje, nebudete ľutovať."

LATTE S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI

- **20 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- 150 ml mlieka
- 30 ml espressa

Do pohára na latte nalejte arómu MONIN. Odložte. Mlieko naparte do peny a zalejte ním sirup MONIN. Zmes zalejte kávou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Cold Brew s lieskovými orieškami

- **20 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- **50 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 200 ml vody

Kombinujte ingrediencie v pohári naplnenom kockami ľadu. Premiešajte a podávajte.

Maï Taï s lieskovými orieškami

- **20 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- **20 ml MONIN Orange Curacao Liqueur**
- 45 ml rumu
- 40 ml ananásovej šťavy
- 20 ml limetkovej šťavy

Zmiešajte ingrediencie v šejkri naplnenom kockami ľadu. Pretrepte. Do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu. Ozdobte vetvičkou mäty a limetkou. Podávajte.

Cider z červenej repy a lieskových orieškov

- **10 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Beetroot**
- Dry cider

Kombinujte ingrediencie v pohári naplnenom kockami ľadu. Doplňte Dry Cider. Jemne pomiešajte. Ozdobte plátkom jablka a plátkom červenej repy. Podávajte..

Horúca čokoláda s lieskovými orieškami

- **20 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- 200 ml mlieka
- 1 odmerka čokolády v prášku

Nalejte sirup MONIN do šálky alebo hrnčeka. Mlieko a práškovú čokoládu spolu naparte. Nalejte horúcu čokoládu do servírovacieho pohára.Ozdobte šľahačkou a kakaom l'Artiste de MONIN a drvenými orechmi. Podávajte.

Virgin Toddy s medom a lieskovými orieškami

- **15 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- **15 ml medového sirupu MONIN Honey**
- 90 ml jablkovej šťavy
- 60 ml horúcej vody

Nalejte príchute MONIN a jablkovú šťavu do hrnčeka a spolu ich naparte. Dobre premiešajte a podávajte.

Frappé s lieskovými orieškami

- **15 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- **30 ml vanilkového tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Ingrediencie nalejte do mixéra. Pridajte kocky ľadu. Mixujte do hladka. Nalejte do pohára. Ozdobte šľahačkou a rozdrvenými lieskovými orieškami. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - September 2020 - Návrhy na podávanie - 142401

Le Sirop de MONIN®

Almond

MANDĽA

Mandľa je kultivované semeno mandľovníka, ktorý je od biblických čias uctievaný pre svoju prírodnú horkosladkú esenciu a voňavé ružové a biele kvety. Krémová biela farba s čistou prírodnou horkastou chuťou a vôňou mandľovej kôstky. Mandľový sirup MONIN Almond je jemný, s jemnou sladkou príchuťou, uvoľňujúci upokojujúcu vôňu marcipánu a nugátu. Sirup MONIN Almond je vyrobený z prírodnej mandľovej arómy a čistého cukru z cukrovej repy a je autentickou ingredienciou, ktorá dodá vašim nápojom nádych luxusu.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Extrakt z horkých mandlí
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Gin Fizz, Margarita, Maï Taï, Cappuccino, Latte, Limonáda..

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, emulgátory: E414, E413. Obsahuje extrakt **z horkých mandlí.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☐ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Mandľový sirup MONIN Almond je v barmanskom priemysle neprehliadnuteľnou ingrediencou.

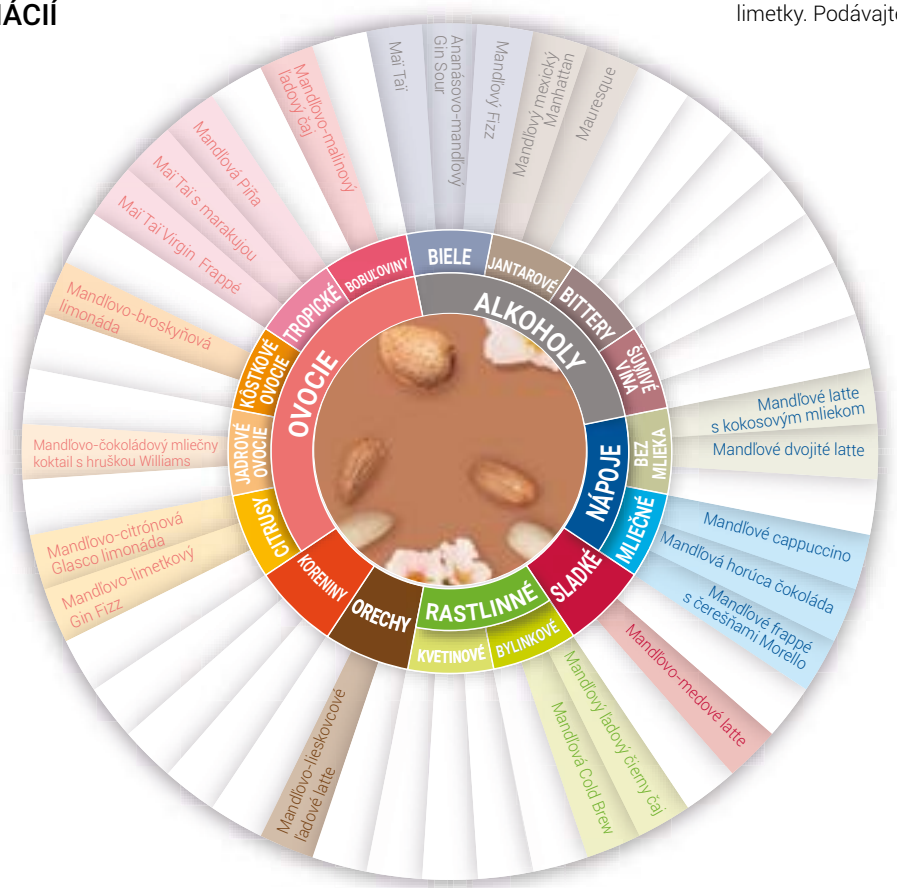
Je kľúčovou zložkou slávneho nápoja Mai Tai a používa sa vo väčšine koktailov v štýle tiki. Je ideálny do koktailov, ale vďaka svojej sladkosti a jemnej horkej mandľovej chuti sa výborne hodí aj do horúcich nápojov, ako aj do studených nealkoholických nápojov, napríklad ľadových čajov, limonád a minerálok. Vyskúšajte ho v mandľovom Almond Cold Brew Latte (latte pripravené studenou extrakciou) s mandľovým mliekom, aby ste získali nekonečne lahodný nápoj."

MAÏ TAÏ

- **20 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- **15 ml likéru MONIN Orange Curaçao**
- 45 ml bieleho rumu
- 15 ml tmavého rumu
- 20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie okrem tmavého rumu nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Preceďte do pohára old fashioned s ľadom. Navrch pridajte trochu tmavého rumu. Ozdobte vetvičkami mäty a kolieskom limetky. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Mauresque

- **10 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- 40 ml pastisu
- Studená voda

Do pohára nalejte sirup MONIN a pastis. Dolejte veľmi studenú vodu. Podávajte. Môžete pridať niekoľko kociek ľadu.

Mandľové cappuccino

- **10 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- 120 ml mlieka
- 1 espresso

Do šálky na cappuccino nalejte sirup MONIN a pripravte jedno espresso. Pomocou parného systému môžete mlieko napariť a napeniť. Do šálky nalejte napenené mlieko pomocou techniky latte art. Nakreslite na penu vzor pomocou kakaa L'Artiste de MONIN Cocoa. Podávajte.

Ananásovo-mandľový Gin Sour

- **10 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- **15 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- 40 ml ginu
- 15 ml citrónovej šťavy.

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Podávajte.

Mandľové frappé s čerešňami Morello

- **15 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- **10 ml sirupu MONIN Morello Cherry**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN**
- 150 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd).

Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Ozdobte šľahačkou, plátkami mandlí a kandizovanou čerešňou. Podávajte.

Mandľový mexický Manhattan

- **15 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- **10 ml kávového likéru MONIN Coffee Liquer**
- 50 ml mezcalu
- 30 ml sladkého vermutu
- 3 streky pomarančového bitteru

Ingrediencie nalejte do džbána s kockami ľadu. Premiešajte, aby sa vychladil a zriedil. Preceďte do vychladeného koktailového pohára typu coupe. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

Mandľová horúca čokoláda

- **20 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 240 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do šálky alebo hrnčeka.

Odložte. Pomocou parného systému naparte mlieko a frappé v prášku. Do šálky nalejte horúcu čokoládu. Pomiešajte. Ozdobte šľahačkou, kakaom L'Artiste de MONIN Cocoa a posekanými mandľami. Podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - január 2021 - Návrhy na podávanie

Le Sirop de MONIN®

Gingerbread

PERNÍK

Táto tradičná maškrta obľúbená počas sviatkov má často podobu perníkového panáčika. Jej aróma evokuje pohodlie a teplo domova a perníkový sirup MONIN tento pocit dokonale zachytáva. Tento sirup má komplexnú arómu škorice a korenín s typickou perníkovou príchuťou. Veľmi dobre sa hodí k horúcim nápojom, ako napríklad káva či horúca čokoláda.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzka
Trvanlivosť: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 36 mesiacov od výroby
Použitie: Latté, horúca čokoláda, Espresso Martini...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Cukor, voda, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, prírodná škoricová aróma a iné prírodné arómy, farbivo: obyčajný karamel.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

LEE HYDE

Hlavný odborník na nápoje v MONIN

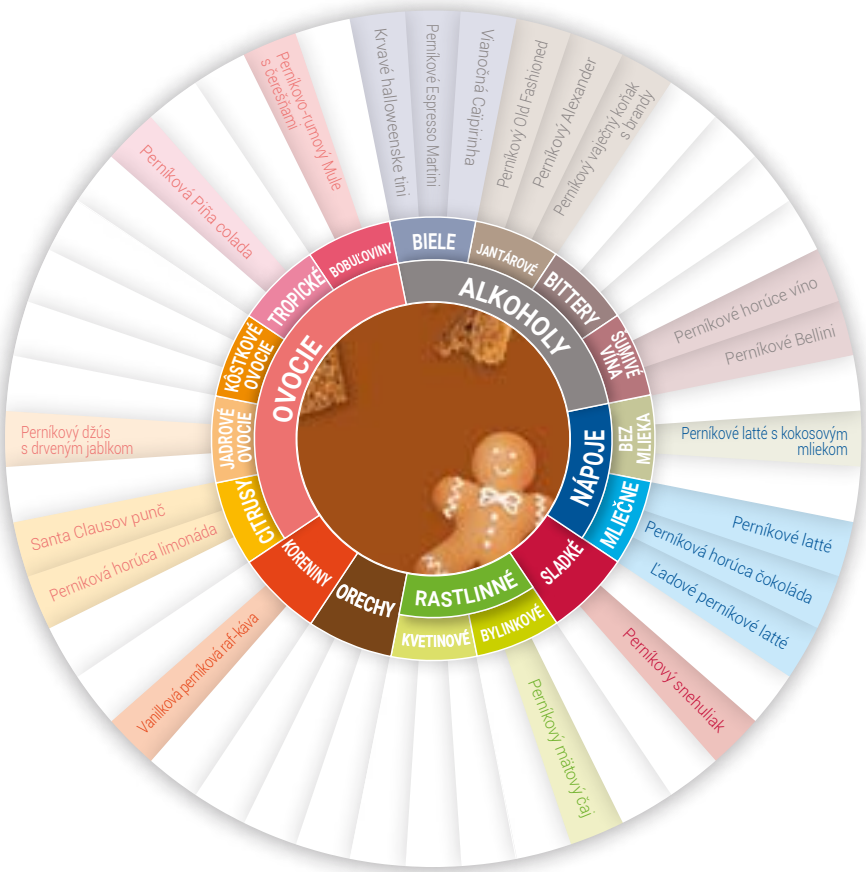
„Od perníkovej chalúpky, po perníkového panáčika, teplo a upokojujúca aróma čerstvo upečeného perníka je asi jednou z najobľúbenejších a najpríznačnejších chutí sviatočného obdobia. Zreprodukujte si tento pocit pohodlia s perníkovým sirupom MONIN, ktorý je dokonalou prísadou do rôznych káv a horúcich čokolád, mliečnych koktailov, frappé a nápojov. Vďaka svojej vyrovnanej kombinácii zázvoru, škorice a sušienok si ho môžete užívať po celý rok."

PERNÍKOVÉ LATTÉ

- **20 ml perníkového sirupu MONIN**
- 150 ml mlieka
- 1 espresso

Nalejte sirup MONIN do pohára na latté. Naparujte, kým sa mlieko nespení a nalejte do pohára. Na vrch jemne navrstvite espresso. Na penu nakreslite vzor pomocou L'Artiste de MONIN Caramel. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Ľadové perníkové latté

- **30 ml perníkového sirupu MONIN**
- 150 ml mlieka
- 1 studené espresso

Do vysokého pohára plného kociek ľadu nalejte sirup MONIN a mlieko. Na vrch jemne navrstvite studené espresso. Podávajte bez miešania.

Perníková horúca limonáda

- **20 ml perníkového sirupu MONIN**
- **30 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- 200 ml horúcej vody

Všetky ingrediencie nalejte do teplu odolného pohára. Pomiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami a celou škoricou. Podávajte.

Perníkové Espresso Martini

- **15 ml perníkového sirupu MONIN**
- 45 ml vodky
- 30 ml espressa
- 1 štipka soli

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára so stopkou. Ozdobte kávovými zrnami. Podávajte.

Perníkové frappé

- **20 ml perníkového sirupu MONIN**
- **1 lyžica Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do džbána na mixovanie. Naplňte pohár kockami ľadu a obsah nalejte do džbána. Mixujte, kým zmes nebude jemná (30 sec). Okraje pohára pokropte karamelovou polevou MONIN. Zmes nalejte do pohára. Ozdobte šľahačkou a topingom. Podávajte.

Perníkový Alexander

- **20 ml perníkového sirupu MONIN**
- **10 ml likéru MONIN White Cocoa**
- 40 ml koňaku
- 40 ml čerstvej šľahačky

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára Nick & Nora. Podávajte.

Perníková horúca čokoláda

- **20 ml perníkového sirupu MONIN**
- **1 lyžica Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 200 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do pohára alebo džbána. V krčahu spolu napeňte mlieko a frappé prášok. Do pohára nalejte horúcu čokoládu a premiešajte. Ozdobne šľahačkou a l'Artiste de MONIN Cocoa. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – marec 2021 – Návrhy na servírovanie

Le Sirop de MONIN®

Pistachio

PISTÁCIA

Tento jemný orechový sirup zaručene dodá vašim nápojom prekvapivý nádych. Použite kvapku tejto pôžitkárskej prísady na dochutenie latte, mokky a dezertných koktailov. Pistáciový sirup MONIN Pistachio je bez farby, aby sa dal nenápadne pridať. Čo tak vyskúšať dekadentné pistáciové frappé alebo jemnú Pistachio Moscow Mule? Chute vás určite prenesú do spomienok na detstvo s čerstvou pistáciovou zmrzlinou na pláži.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Pistáciový extrakt
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Optimálny dátum exspirácie: 18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Horúca čokoláda, Latte, Frappé, Moscow Mule, Martini....

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma. **Obsahuje extrakt z pistácií.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

STEPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Skvelá kombinácia chutí tureckého a sicílskeho pistáciového sirupu MONIN Pistachio ľahko ochutí všetky vaše horúce nápoje od latte až po horúcu čokoládu . Vyskúšajte kávu RAF, ktorá sa pripravuje naparením kávy, mlieka, smotany a pistáciového sirupu. Krémová a orechová chuť sirupu sa dokonale hodí k horkej chuti kávy. Pistáciový sirup MONIN Pistachio môžete použiť aj do after dinner nápojov, aby ste vylepšili koktaily ako White Russian, Black Russian alebo Brandy Alexander. Pokiaľ ide o kombinácie chutí, pistáciový sirup MONIN Pistachio sa môže miešať s jahodami, ananásom, hruškou a jablkom, čím sa dosiahne najklasickejšia chuť."

PISTÁCIOVÉ FRAPPÉ

- **20 ml pistáciového sirupu MONIN Pistachio**
- **30 ml tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla Liquid Base**
- 120 ml milk

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte kocky ľadu. Mixujte dohladka. nalejte do pohára.Ozdobte šľahačkou, kakaom L'Artiste de MONIN Cocoa a pistáciami.Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Pistáciová horúca čokoláda

- **20 ml pistáciového sirupu MONIN Pistachio**
- **1 scoop Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 200 ml mlieka

Pour MONIN syrup into a cup or mug. Steam milk and Frappe powder together, then pour the mix in the cup. Garnish with whipped cream, L'Artiste de MONIN cocoa and pistachios. Serve.

Pistáciová Cold Brew so studenou penou

- **20 ml pistáciového sirupu MONIN Pistachio**
- 100 ml odstredeného mlieka
- 150 ml kávy pripravenej za studena (cold brew)

Cold brew nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Do špeciálneho mixéra na studenú penu nalejte mlieko a príchuť MONIN. Zmiešajte príslušným programom, aby ste získali peknú studenú penu. Nalejte penu do pohára a vytvorte vrstvu. Nakreslite vzor pomocou kakaa l'Artiste de MONIN Cocoa a l'Artiste de MONIN Caramel. Podávajte.

Krémové Martini s bielou čokoládou a pistáciami

- **20 ml pistáciového sirupu MONIN Pistachiop**
- **5 ml sirupu MONIN White Chocolate**
- 40 ml vodky
- 20 ml smotany

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára.Podávajte..

Matcha-mangový mocktail s pistáciami

- **10 ml pistáciového sirupu MONIN Pistachio**
- **15 ml sirupu MONIN Matcha Green Tea**
- **20 ml koncentrátu MONIN Rantcho Lime**
- 180 ml mangovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Pistachio Little Cream Pots

For 6 cream pots

- **120 gr pistáciového sirupu MONIN Pistachio**
- 50 gr mlieka
- 3 celé vajcia
- 2 žĺtky

W hisk all ingredients together in a mixing bowl, without letting it foam. Pour into glass pots. Cook in the oven at 90°C for 1h. Leave to cool and store in the fridge.

Pistáciový Pisco Sourr

- **20 ml pistáciového sirupu MONIN Pistachio**
- 45 ml pisco
- 25 ml citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka
- 2 streky aromatického bitteru r

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra. Najskôr pretrepte bez ľadu, aby sa bielok emulgoval. Pridajte kocky ľadu a pretrepte druhýkrát. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Penu ozdobte niekoľkými kvapkami bitteru. Podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - October 2020 - Návrhy na podávanie - 145566

Le Sirop de MONIN®

Salted Caramel

SLANÝ KARAMEL

Slaný karamel je tradičná cukrovinka pochádzajúca z Bretónska vo Francúzsku. Vďaka jemnej rovnováhe medzi sladkou jemnosťou a náznakmi soli je v krajine obľúbený. Jeho jedinečná kombinácia slaného a sladkého zmení akýkoľvek teplý alebo studený nápoj na niečo neočakávané, čoho sa nebudete vedieť nabažiť. Prečo si nedopriať koktail Sour s MONIN Salted Caramel Sour, ktorý vás prekvapí.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť, prirodzená aróma
Čistý cukor z cukrovej repy z Francúzska
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Široké využitie: Espresso Martini, Toddy, Whisky, Latte, Horúca čokoláda, Mliečny čaj...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Cukor, voda, prírodná aróma, soľ, farbivo: obyčajný karamel.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAFAEL PIZANTI

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

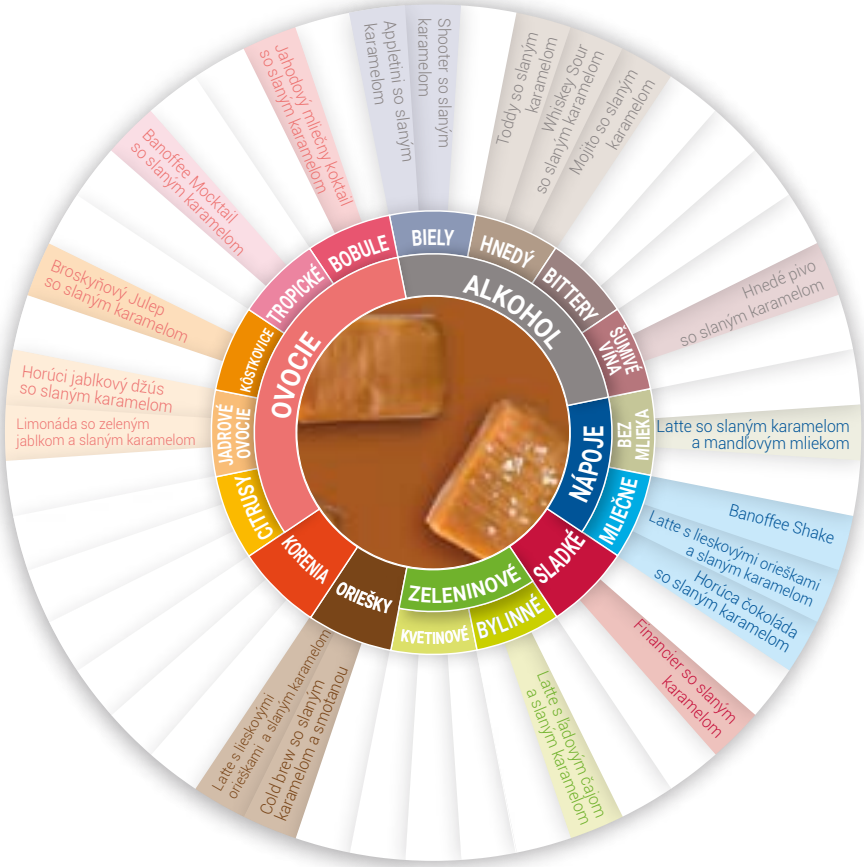
„Spojenie karamelu a soli je už teraz vášňou mnohých cukrárov a zakaždým na túto nezvyčajnú kombináciu sladkého a slaného vsádza čoraz viac baristov a mixológov. Alkoholické aplikácie sa hodia k sirupu MONIN Salted Caramel, najmä pri nápojoch s drevitou príchuťou, ako je whisky a rum. Vyskúšajte sour so slaným karamelom. V prípade nealkoholických verzií sa produkt úžasne hodí k horúcim nápojom, ako je cappuccino, a k studeným nápojom, ako je frappé. Slaná chuť sirupu vždy vyvolá pocit, že si chcete dať ďalší dúšok."

LATTE SO SLANÝM KARAMELOM

- **20 ml sirupu MONIN Salted Caramel**
- 150 ml mlieka
- 30 ml espressa

Nalejte sirup MONIN do pohára na latte a odložte. Mlieko zohrejte dohladka a zalejte ním sirup MONIN. Navrch jemne nalejte espresso. Nakreslite vzor pomocou L'Artiste de MONIN Caramel. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Banoffee Shake

- **20 ml sirupu MONIN Salted Caramel**
- 120 ml mlieka
- 2 kopčeky banánovej zmrzliny

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Pridajte kocky ľadu. Mixujte, kým nevznikne hladká zmes. Nalejte do pohára. Ozdobte šľahačkou. Podávajte.

Toddy so slaným karamelom

- **20 ml sirupu MONIN Salted Caramel**
- 40 ml bourbonu
- 2 streky bitteru Angostura
- Doplňte horúcou vodou

Všetky ingrediencie okrem horúcej vody nalejte do pohára. Zmes zohrejte pomocou parného systému. Naplňte horúcou vodou. Ozdobte pomarančovou kôrou. Podávajte.

Martini s espressom, slaným karamelom a popcornom

- **15 ml MONIN Salted Caramel syrup**
- **15 ml MONIN Popcorn syrup**
- 50 ml vodky
- 30 ml espressa

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára. Podávajte.

Cold Brew so slaným karamelom a smotanou

- **10 ml sirupu MONIN Salted Caramel**
- 120 ml kávy pripravenej za studena (cold brew)
- 10 ml mlieka
- 10 ml tekutej smotany

Cold brew nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. V nádobe zmiešajte sirup MONIN s mliekom a smotanou. Nalejte na cold brew. Podávajte.

Ľadové latte so slaným karamelom

- **30 ml sirupu MONIN Salted Caramel**
- 150 ml mlieka
- 1 espresso

Do pohára nalejte sirup MONIN. Naplňte kockami ľadu a zalejte mliekom. Na záver jemne nalejte navrch espresso. Podávajte.

Appletini so slaným karamelom

- **15 ml sirupu MONIN Salted Caramel**
- **10 ml koncentrátu MONIN Rantcho Lemon**
- 40 ml vodky
- 20 ml jablkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte a podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

©MONIN - October 2020 - Návrhy na podávanie - 143828

Le Sirop de MONIN®

Vanilla

VANILKA

Madagaskarská vanilka je uznávaná po celom svete a známa svojimi aromatickými vlastnosťami a dlhým, tradičným spôsobom výroby. Vanilkový kvet sa zbiera po roku pestovania a potom sa viac ako 6 mesiacov mení na struk.

Vanilka sa často používa v cukrárstve, ale aj pri príprave nápojov a kávy, je skvelým doplnkom čokolády a mnohých druhov ovocia. Vanilkový sirup MONIN a jeho skutočné tóny čerstvých vanilkových strukov vám umožnia prichystať nečakané prekvapenia. Vaše horúce čokolády, kávy, ľadové latté, ale aj kotaily Sour a Daïquiri budú ešte chutnejšie.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8, autentická chuť, prírodné arómy
Čistý repný cukor z Francúzska Trvanlivosť: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 36 mesiacov od výroby
Použitie: Horúca čokoláda, kapučíno, Macchiato, latté, Frappé, Cold Brew, Sour, Martini, Daïquiri...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Cukor, voda, prírodná vanilková aróma, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

LEE HYDE

Hlavný odborník na nápoje v MONIN

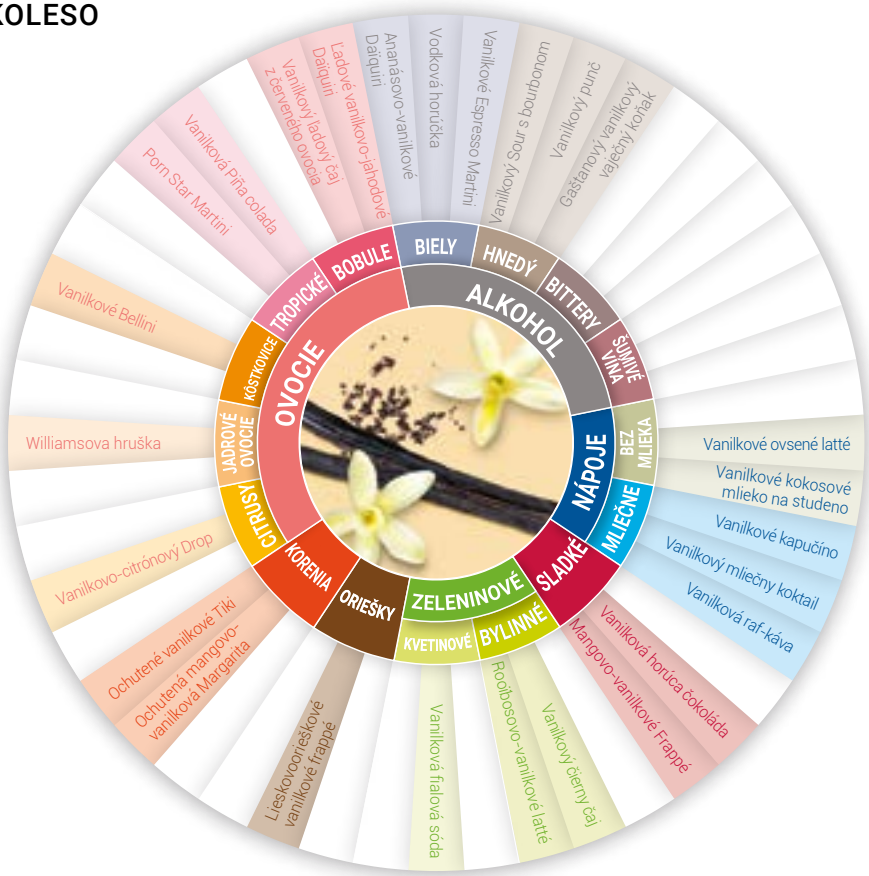
„Jemná pudingová vanilková príchuť pochádza z vybraných strukov madagaskarskej vanilky. Vďaka výraznej a sladkej aróme vanilkového extraktu a jemnej, takmer parfumovanej vôni je ľahké pochopiť, prečo je to jeden z našich najobľúbenejších sirupov. Vanilkový sirup MONIN dodáva bohatú a lahodnú chuť všetkým kávam a horúcim nápojom a je dlhodobým obľúbencom aj v koktailových baroch po celom svete."

VANILKOVÉ LATTÉ MACCHIATTO

- **20 ml vanilkového sirupu MONIN**
- 150 ml mlieka
- 30 ml espressa

Nalejte sirup MONIN do pohára na latté. Naparujte pomocou parnej dýzy, kým sa mlieko nespení a nalejte do pohára. Na vrch jemne pridajte espresso a vytvorte vrstvu. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Vanilkové ľadové latté za studena

- **20 ml vanilkového sirupu MONIN**
- **20 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 100 ml mlieka
- 80 ml vody

Nalejte koncentrát MONIN Cold Brew a vodu do džbánu a premiešajte. Do pohára plného kociek ľadu nalejte arómu MONIN a mlieko. Na vrch jemne pridajte studený nápoj. Podávajte bez miešania.

Vanilková horúca čokoláda

- **20 ml vanilkového sirupu MONIN**
- **1 lopatka Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 180 ml mlieka

Nalejte sirup MONIN do pohára alebo džbána. Naparte mlieko a frappé v prášku a zmes nalejte do servírovacieho pohára. Pomiešajte. Ozdobte šľahačkou, l'Artiste de MONIN Cocoa a drvenými lieskovými oriečkami. Podávajte. Ozdobte vetvičkou rozmarínu a pomarančovou kôrou. Podávajte.

Vanilkovo-mandarínkový Sour s bourbonom

- **10 ml vanilkového sirupu MONIN**
- **7,5 ml mandarínkového sirupu MONIN**
- 50 ml bourbon whisky
- 20 ml citrónovej šťavy
- 2 kvapky pomarančového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a jemne preceďte do pohára na old fashioned s kockami ľadu. Ozdobte a podávajte.

Porn Star Martini

- **15 ml vanilkového sirupu MONIN**
- **15 ml marakujového sirupu Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- 30 ml vodky
- 20 ml marakujového likéru
- 15 ml limetkovej šťavy
- 1 pohárik šampanského

Všetky ingrediencie nalejte do shakera a zakryte kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára so stopkou. Ozdobte polovicou marakuje a vetvičkou mäty. Ako prílohu podávajte šampanské.

Vanilková citrónová Glasco sóda

- **15 ml vanilkového sirupu MONIN**
- **5 ml citrónového sirupu MONIN Glasco**
- 160 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára plného kociek ľadu. Pomiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte.

Vanilkové Daïquiri

- **10 ml vanilkového sirupu MONIN**
- 60 ml ľahkého rumu
- 20 ml čerstvej limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do shakera a zakryte kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára so stopkou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – marec 2021 – Návrhy na servírovanie

Le Sirop de MONIN®

Agave

Existuje mnoho druhou agáv, z ktorých vyrábajú destiláty bežne používané v mixológii: Mezcal a Tequila.

Mezcal sa vyrába z odrôd vivipira, asperrima, weberi a pototarum et salmania. Tequila zase z odrody tequilina alebo modrej agávy, rovnako ako agávový sirup.

Sirup MONIN Agave z mexickej agávy je vďaka svojim bylinkovým podtónom dokonalou prísadou, ktorou zvýrazníte rozličné horúce či studené nápoje a dodáte im sladkastý nádych.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť
Sirup z mexickej agávy
Bez konzervantov
Použiť do: 3 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 36 mesiacov od dátumu výroby
Použitie: Margarita, Sour, Collins, Ľadový čaj, Frappé...

OBJEM

70 cl

OBSAH

Agávový sirup, voda.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☐ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☑ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

RAPHAËL DURON
Riaditeľ inovácií nápojov MONIN

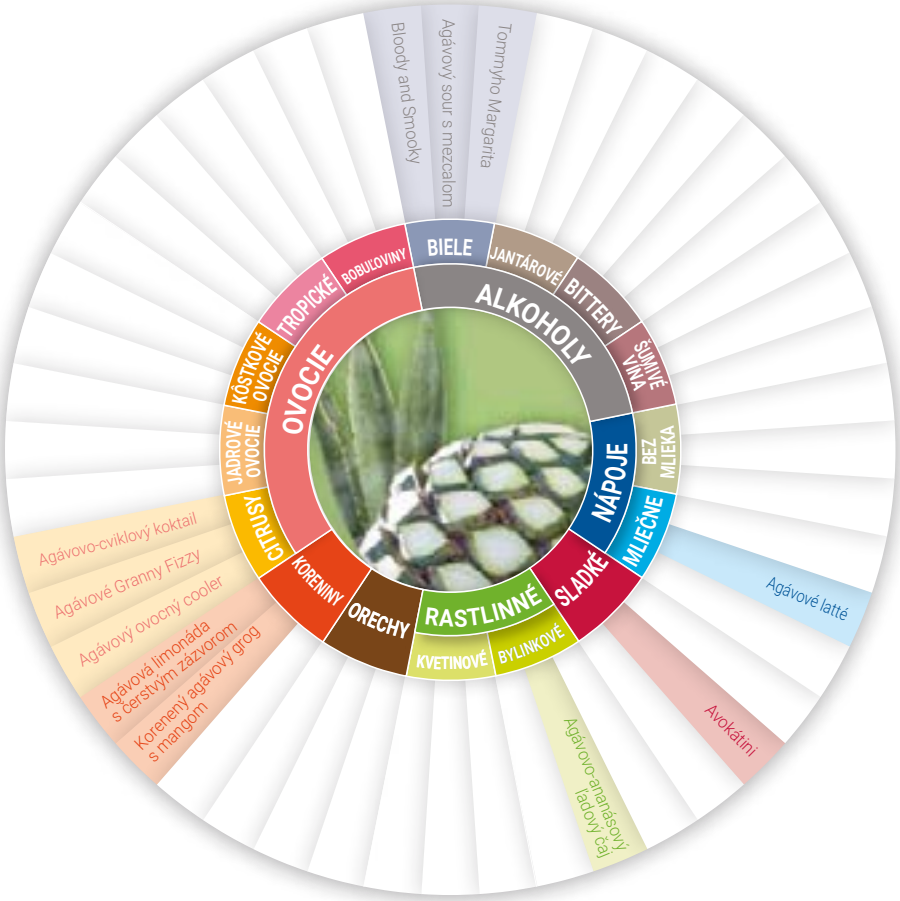
„Sirup MONIN Agave je vysoko kvalitný rafinovaný produkt, ktorý uchváti každého nadšenca mixológie. Jeho jemná chuť s náznakmi medu a byliniek dodá vašim klasickým nápojom ešte výraznejšiu chuť a autenticitu. Dokonale sa hodí k vyzretým destilátom s drevenými podtónmi ako rum alebo bourbon, ale vďaka svojmu mexickému pôvodu je výborným prídavkom aj do tequily či mezcalu. Vaše svetlejšie nápoje oživí jeho krásna farba, zatiaľ čo vo farebnejších drinkoch ľahko rozmieša. Sirup MONIN Agave s obľubou využívam pri miešaní klasických nápojov ako Daiquiri, mätový Julep alebo rôzne Soury."

TOMMYHO MARGARITA

- **15 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- 60 ml tequily reposado
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Margaritu. Ozdobte kolieskom limetky. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Agávový Collins

- **15 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- 45 ml ginu
- 10 ml citrónovej šťavy
- 100 ml sódovej vody

Naplňte pohár ľadovými kockami a pridajte prvé tri ingrediencie. Pomiešajte. Doplňte po vrch sódou. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom citrónu. Podávajte.

Agávový Sour s mezcalom

- **20 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- 40 ml mezcalu
- 30 ml bielka
- 15 ml limetkovej šťavy
- 1 kvapka pomarančového bitteru

PVšetky ingrediencie nalejte do shakera. Nasucho pretrepte. Pridajte ľad, znova pretrepte a dvakrát preceďte do koktailového pohára coupette. Podávajte.

Agávovo-ananásový ľadový čaj

- **20 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- 150 ml studeného čierneho čaju
- 3 kumkváty
- 1/2 plátku čerstvého ananásu

Do shakera pridajte kumkváty a čerstvý ananás spolu so sirupom MONIN a podrvte. Pridajte studený čaj a pokryte kockami ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do pohára typu tumbler plného ľadu. Ozdobte a podávajte.

Avokátini

- **20 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- **30 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- 60 ml minerálnej vody
- 1/2 zrelého avokáda
- 4 lístky koriandra
- 1 g čierneho korenia

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Silno pretrepte. Preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte mletým čiernym korením a koriandrom: podávajte.

Agávová limonáda s čerstvým zázvorom

- **30 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- 180 ml sódovej vody
- 20 ml citrónovej šťavy
- 3 kúsky závoru

Podrvte zázvor spolu so sirupom MONIN. Pridajte citrónovú šťavu Pohár naplňte kockami ľadu a doplňte po vrch sódovou vodou. Premiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami. Podávajte.

Agave Granny Fizzy

- **15 ml sirupu MONIN Agave z mexickej agávy**
- **20 ml jablkového sirupu Le Fruit de MONIN Granny Smith**
- 10 ml limetkovej šťavy
- 120 ml zázvorového piva

Naplňte pohár hurricane kockami ľadu. Nalejte produkty MONIN a limetkový džús. Doplňte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom limetky a jablkovým vejárom. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - Február 2021 - Návrhy na servírovanie

Le Sirop de MONIN®

Cane Sugar

TRSTINOVÝ CUKOR

Cukrová trstina pochádza z tropických oblastí, najmä z Maurícia, a je to rastlina, ktorá miluje teplo a vlhkosť a z ktorej vznikol základný produkt: trstinový cukor.
Táto ingrediencia sa používa v rôznych oblastiach, napríklad pri varení, pečení, a dokonca aj v liehovarníctve. Trstinový sirup MONIN Pur Cane Sugar vyrobený z trstinového cukru a vody je dokonalým doplnkom na vylepšenie vašich výtvorov.
Vďaka svojej autentickej chuti a aromatickosti bude dokonalým doplnkom vašich punčov, ginov, čajov, nápojov cold brew alebo dokonca latte.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť
Trstinový cukor z Maurícia
Bez konzervačných látok
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti:
36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Punč, Mojito, Caïpirinha, Gin, Cold Brew, Latte, Káva, Limonáda...

FORMÁT

70 cl

ZLOŽENIE

Trstinový cukor, voda.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☑ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Sirup z trstinového cukru MONIN Pur Cane Sugar je produkt, ktorý nesmie chýbať v žiadnom bare. Väčšina koktailov je založená na troch «S»: «sladkosť (sweet), horkosť (sour), sila (strong)». Trstinový sirup MONIN Pure Cane Sugar dodá potrebnú sladkosť a rovnováhu všetkým klasickým koktailom, ktoré vyžadujú cukor: Gin Fizz, Daiquiri, Ti Punch, Caipirinha, Sour, Collins. Výborne sa hodí na osladenie koktailov a nápojov, ako sú ľadové čaje, limonády a sódy, ale možno ho pridať aj do horúcich nápojov, ako sú čaje alebo káva. Používam ho na osladenie Cold Brew kávy, ale rád ho pridávam aj do svojich koktailov s ovocím alebo čerstvými záhradnými bylinkami, aby som dosiahol dokonalú rovnováhu medzi kyslou a sladkou chuťou.»

GIN FIZZ

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- **20 ml koncentrátu MONIN Rantcho Lemon**
- 40 ml ginu
- 100 ml sódovej vody

Nalejte všetky ingrediencie okrem sódovej vody do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Preceďte do collins pohára. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte plátkom citróna. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Daïquiri

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- 60 ml kubánského rumu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte plátkom limetky. Podávajte.

Caïpirinha

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- 60 ml cachaça
- 2 kúsky limetky

Rozmiešajte limetku s trstinovým sirupom MONIN Pure Cane Sugar. Pridajte cachaçu. Pomiešajte. Naplňte drveným ľadom. Podávajte..

Cold Brew

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- **50 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 200 ml vody

Produkty MONIN nalejte do veľkého pohára naplneného kockami ľadu. Pridajte vodu a dobre premiešajte. Podávajte.

Basil Pineapple Soda

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- 150 ml sódovej vody
- 25 ml limetkovej šťavy
- 6 listov bazalky
- 2 plátky ananásu

Rozmiešajte bazalkové listy a ananásové plátky so sirupom MONIN v pohári. Pridajte limetkovú šťavu. Naplňte pohár kockami ľadu a dolejte sódovou vodou. Pomiešajte. Ozdobte ananásovou vlajkou a vetvičkou bazalky. Podávajte..

Southside

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- 60 ml ginu
- 25 ml limetkovej šťavy
- 6-7 listov bazalky

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte kolieskom limetky a vetvičkou mäty. Podávajte

Whiskey Sour

- **15 ml trstinového sirupu MONIN Pure Cane Sugar**
- 60 ml bourbon whiskey
- 20 ml citrónovej šťavy
- 1 vaječný bielok

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra. Najskôr pretrepte bez ľadu, aby sa bielok emulgoval. Pridajte kocky ľadu a pretrepte druhýkrát. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Penu ozdobte niekoľkými kvapkami aromatického bitteru. Podávajte.

MONIN
monin.com

© MONIN - August 2020 - Návrhy na podávanie - 146249

Le Sirop de MONIN®

Muscovado Sugar

CUKOR MUSCOVADO

Maurícius je známy tým, že ponúka najväčší výber cukru Muscovado na svete.Niektoré cukry sú veľmi jemné a ľahké, iné sú tmavé s veľmi horkými tónmi; ich škála je neuveriteľne bohatá. Pri obohacovaní našej ponuky aromatických cukrov MONIN sme vychádzali z vyváženej chuti a charakteru s horkými karamelovými a perníkovými tónmi, ktoré sú dokonale prispôsobené na miešanie pre barmanov a baristov.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrácia: riedenie 1+8
Autentická chuť
Cukor Muscovado z Maurícia
Uskladnenie: 3 mesiace po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 36 mesiacov od výroby
Široké využitie: Daïquiri, Martini, Mojito, Negroni, Cold Brew, Káva, Latte...

FORMÁT

25 cl - 70 cl

ZLOŽENIE

Cukor Muscovado, voda, kyselina: kyselina fosforečná, konzervačná látka: sorban draselný.

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [x] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

STEPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

"Sirup MONIN Muscovado, ktorý pochádza až z ostrova Maurícius, je dokonalou ingredienciou, ktorá vynesie vaše výtvory na vyššiu úroveň. Jeho hlboké tóny zrelého ovocia, mierne horkého karamelu, perníka a sušených sliviek dodajú bielym destilátom, ako je vodka a rum, nádych intenzívnych drevitých destilátov zrejúcich v sudoch. Sirup MONIN Muscovado sa veľmi dobre kombinuje s kávou Cold Brew a jej čokoládovými tónmi. Ak do nápoja pridáte červené ovocie, vznikne úplne božský nápoj."

MUSCOVADO DAÏQUIRI

- **20 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- 60 ml tmavého rumu z Maurícia
- 30 ml čerstvej limetkovej šťavy

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Silno pretrepte po dobu 20 sekúnd, preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte kôrou z limetky a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Mandarínkový Bourbon Sour

- **20 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- 45 ml bourbon whiskey
- 30 ml mandarínkovej šťavy
- 20 ml citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Použite techniku Dry Shake. Pridajte ľad, pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupe. Podávajte.

Muscovado Negroni

- **10 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- 30 ml ginu
- 30 ml Byrrh Quinquina/Martini Rubino
- 20 ml Cynaru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána s kockami ľadu. Premiešajte barovou lyžicou. Preceďte do pohára old fashioned s kockou číreho ľadu. Ozdobte pomarančovou kôrou a podávajte.

In the Dark of Night (V tme noci)

- **15 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- 40 ml tmavého rumu
- 15 ml sladkého vermutu
- 7,5 ml Amaro Angostura
- 15 ml čerstvej limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Silno pretrepávajte 20 sekúnd. Preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte kôrou z limetky. Podávajte.

Malinový Muscovado Cold Brew

- **15 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- **30 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 120 ml vody
- 4 maliny

Rozmiešajte maliny v šejkri. Pridajte ostatné ingrediencie a ľad. Pretrepte a dvakrát preceďte do pohára plného kociek ľadu. Ozdobte malinami a podávajte.

Tmavý jablkový Mule

- **15 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- 75 ml jablkovej šťavy s dužinou
- 75 ml zázvorového piva

Naplňte pohár na highball kockami ľadu. Všetky ingrediencie nalejte a jemne premiešajte. Ozdobte limetkou a plátkom sušeného jablka. Podávajte.

Káva RAF s cukrom Muscovado

- **20 ml sirupu MONIN Muscovado Sugar**
- 80 ml mlieka
- 80 ml tekutej smotany
- 2 espressá

Všetky ingrediencie nalejte do džbána. Všetky ingrediencie spolu zahrejte a napeňte pomocou parného systému. Nalejte do nádoby na servírovanie a podávajte.

MONIN®
monin.com

© MONIN - júl 2020 - Návrhy na podávanie - 146899

Le Fruit de

MONIN®

Pyré

OBSAH

Le Fruit de MONIN®

Granny Smith Apple

JABLKO GRANNY SMITH

Granny Smith je jedno z najobľúbenejších jabĺk na varenie, hoci sa konzumuje aj surové ako chutná, prenosná pochúťka na občerstvenie na cestách. Jablko Granny Smith je mimoriadne všestranné a pôvodne ho v Austrálii v 60. rokoch 19. storočia vypestovala Maria-Ann Smithová. Odvtedy si vychutnávame jeho žiarivú zelenú chrumkavosť, ktorá prináša šťavnatú, dokonale vyváženú kyslastú a sladkú chuť.

Výraznej, sladkej a kyslej chuti Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple je ťažké odolať. Do koktailov, limonád, alebo smoothie vnesie dokonalú šťavnatú chuť jablkového sadu.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% jablka Granny Smith
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prírodné arómy
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti:24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Smoothie, Koktaily, Mocktaily, Limonády, Ľadové čaje, Mliečne koktaily, Polevy...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, pyré z jabĺk Granny Smith, voda, koncentrovaná šťava z jabĺk Granny Smith, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, farbivá: luteín, žiarivá modrá FCF, konzervačná látka: sorban draselný, zahusťovadlo: pektín, regulátor kyslosti: citran sodný. **Obsahuje 50% jablka Granny Smith.**

1 balenie	4 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [ ] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

STÉPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

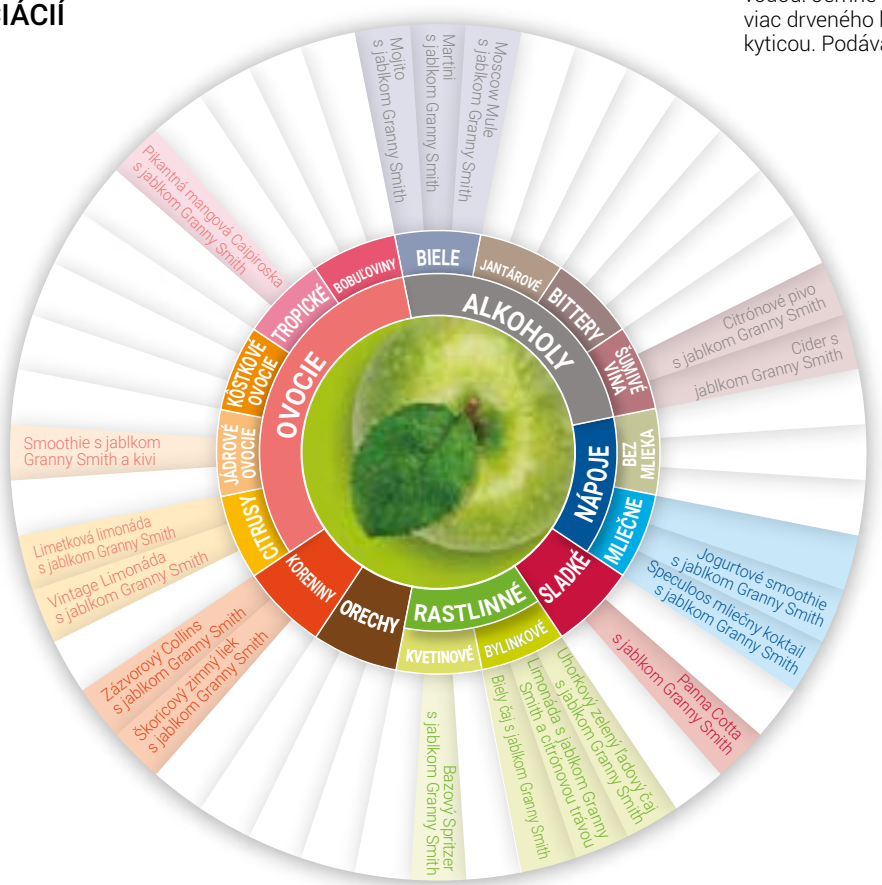
"Vďaka svojej chuti zrelého zeleného jablka dodá Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple vašim nápojom skvelú komplexnú chuť od sladkej cez trpkú až po ovocnú! Tento úžasný produkt dodáva nápojom sviežu a letnú vôňu a textúru, od jednoduchého smoothie až po dokonalé jablkové Martini.Najradšej používam jablkový Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple v studenom čaji so sirupom MONIN Lemon Tea, ozdobené plátkami citróna a jablka."

MOJITO S JABLKOM GRANNY SMITH

- **30 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Mätu, limetku a jablkový Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple rozmiešajte v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Vintage Limonáda s jablkom Granny Smith

- **15 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml vody alebo sódovej vody

Nalejte produkty MONIN do pohára naplneného ľadom. Doplňte vodou alebo sódovou vodou. Pomiešajte. Ozdobte kolieskami citróna. Podávajte. Základ MONIN Cloudy Lemonade Base môžete nahradiť 60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix.

Mrazené Daïquiri s jablkom Granny Smith

- **45 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- 40 ml rumu
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte vejárom z jabĺk.Podávajte.

Green Cloud (Zelený oblak)

- **20 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- **10 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- 45 ml vodky
- 20 ml ovocného octu
- 2 tsp gréckeho jogurtu
- 2 listy bazalky

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do veľkého pohára na víno. Ozdobte vetvičkou bazalky. Podávajte.

Gin Fizz s jablkom Granny Smith a citrónovou trávou

- **15 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- **10 ml sirupu z citrónovej trávy MONIN Lemongrass**
- 40 ml ginu
- 20 ml citrónovej šťavy
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára collins. Doplňte studenou sódovou vodou. Ozdobte kolieskom citróna a plátkom jablka a podávajte.

Smoothie s jablkom Granny Smith

- **30 ml Le Fruit de MONIN Pomme Granny Smith**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 120 vody

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte vejárom zo zeleného jablka a podávajte.

Gin Tonic s jablkom Granny Smith

- **15 ml Le Fruit de MONIN Granny Smith Apple**
- 40 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára copa naplneného kockami ľadu.Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom limetky a plátkom jablka. Podávajte.

MONIN®

© MONIN - marec 2022 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Williams Pear

Vďaka svojej šťavnatej, jemnej a mäkkej dužine je hruška Williams v súčasnosti najpestovanejšou odrodou na svete. Le Fruit de MONIN Williams Pear, vyrobená z jedinečného výberu plodov zozbieraných v čase ich zrelosti, bola vyvinutá s cieľom zachovať mnohé chuťové vlastnosti tohto starého ovocia. Toto pyré s výraznou, mimoriadne aromatickou chuťou a mierne zrnitou štruktúrou je ideálne ako prísada do dezertov, koktailov, frappé a smoothie.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% pyré hrušky Williams
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Koktaily, Smoothie, Džúsy a Frappé ...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, pyré z hrušiek Williams, prírodná aróma, zahusťovadlo: pektín, regulátory kyslosti: kyselina citrónová, citrát vápenatý, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50% pyré hrušky Williams.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

STÉPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

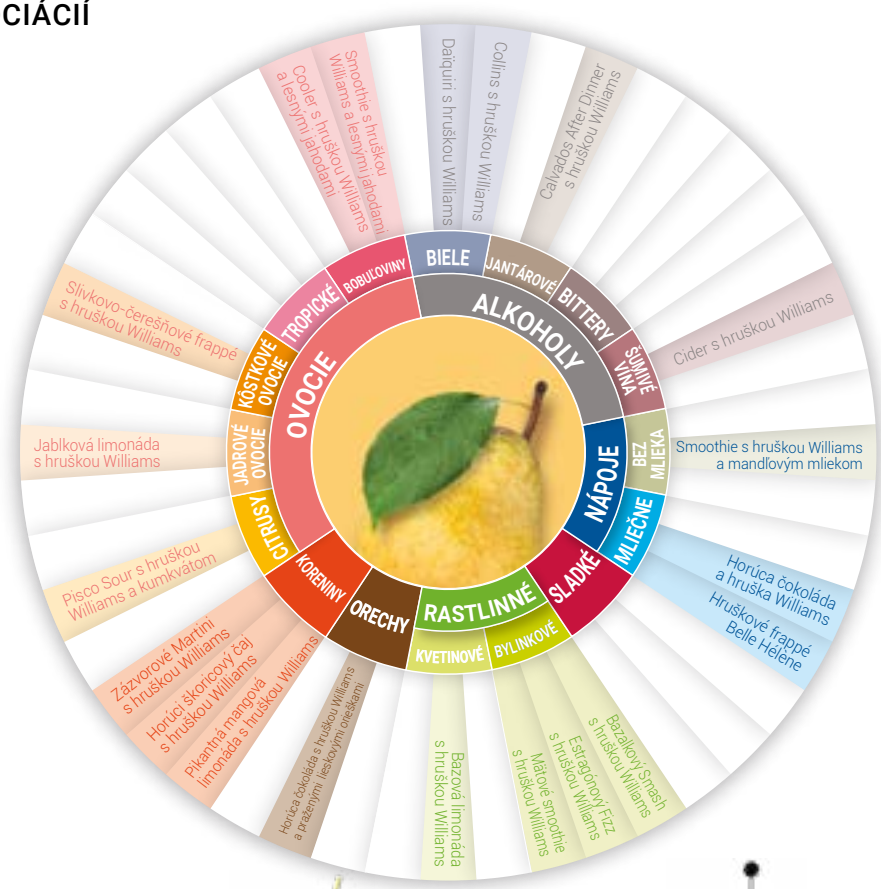
„Hruška je považovaná za základné ovocie vo svete francúzskych dezertov a pečiva. Le Fruit de MONIN Williams Pear je ideálna príchuť na vyjadrenie jedinečnosti vašich rôznych aplikácií: „ohromte» svojich zákazníkov touto textúrou a chuťou! Toto pyré je ideálne na prípravu klasických nápojov.
Veľmi dobre sa kombinuje s iným ovocím, ako sú jahody alebo maliny, a tiež s aromatickými bylinkami, ako je bazalka, mäta a estragón.
Hruškový Le Fruit de MONIN Williams Pear je dokonalým produktom, ktorý uspokojí všetkých vašich zákazníkov, pretože sa výborne hodí do alkoholických nápojov, ako sú koktaily Fizz, Gin Tonic alebo jednoducho do limonád a smoothies."

HORÚCA ČOKOLÁDA A HRUŠKA WILLIAMS

- **20 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- **30 ml polevy MONIN Dark Chocolate**
- 180 ml mlieka

Nalejte polevu MONIN Dark Chocolate a mlieko do pohára. Mlieko naparte, kým nenapení. Nalejte Le Fruit de MONIN do šálky a naplňte ju horúcou čokoládou. Pomiešajte. Môžete ozdobiť šľahačkou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Smoothie s hruškou Williams

- **30 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 120 ml vody

Ingrediencie nasypte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka. Zmes nalejte do pohára. Podávajte.

Bazová limonáda s hruškou Williams

- **25 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- **5 ml bazového sirupu MONIN Elderflower**
- 30 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 240 ml sódovej vody

Zmiešajte ingrediencie do pohára naplneného kockami ľadu. Pomiešajte.Podávajte.

Škoricový čaj s hruškou Williams

- **20 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- **5 ml škoricového sirupu MONIN Cinnamon**
- 1 vrecko čierneho čaju
- 200 ml horúcej vody

Do šálky nalejte horúcu vodu. Pridajte vrecúško čaju. Nechajte niekoľko minút lúhovať. Nalejte ostatné ingrediencie. Pomiešajte. Podávajte.

Pisco Sour s hruškou Williams Sour a kumkvátom

- **20 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- 25 ml citrónovej šťavy
- 45 ml pisca
- 20 ml vaječného bielka
- 2 kusy kumkvátu

Kumkvát rozmiešajte v šejkri a pridajte ostatné ingrediencie. Pridajte kocky ľadu a pretrepte. Preceďte do šejkru a ľad vyhoďte. Pretrepte druhýkrát bez kociek ľadu. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Podávajte.

Hruškové frappé Belle Hélène

- **30 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- **30 ml tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla Liquid**
- 120 ml mlieka alebo mandľového mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Ozdobte šľahačkou, polevou MONIN Dark Chocolate Sauce a plátkami mandlí. Podávajte.

Estragónový Fizz s hruškou Williams

- **20 ml hruškového Le Fruit de MONIN Williams Pear**
- **10 ml estragónového sirupu MONIN Tarragon**
- 45 ml ginu
- 30 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 20 ml vaječného bielka
- 80 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody zmiešajte v šejkri naplnenom kockami ľadu. Uzavrite a pretrepte. Preceďte do pohára naplneného ľadom. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte lístkami estragónu. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Peach

BROSKYŇA

Vraví sa, že broskyne pochádzajú z Číny, kde ich podľa legendy konzumovali cisári a králi pre ich mystickú vlastnosť, ktorou sú dlhovekosť a nesmrteľnosť pre všetkých, ktorí ich jedli. Zahryznite sa do mäkkej, dokonale zrelej broskyne a vychutnajte si jemnú slnečnú sladkosť leta. Le Fruit de MONIN Peach zachytáva všetku šťavnatosť a textúru, ktorá zaplaví vaše ústa, a uvoľní ju pri príprave osviežujúcich, aromatických smoothies, koktailov a, samozrejme, Bellini - vrcholu elegantnej letnej jednoduchosti!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% broskyňového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Smoothie, Ľadové čaje, Koktaily, Mocktaily, Limonády, Sódy, Mliečne koktaily, Kulinárske..

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Cukor, broskyňové pyré, prírodná aróma, zahusťovadlo: konzervačná látka: sorban draselný, kyselina: kyselina citrónová. **Obsahuje 50% broskyňového pyré.**

1 balenie	4 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [x] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [x] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [x] BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STÉPHANE MOESLE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

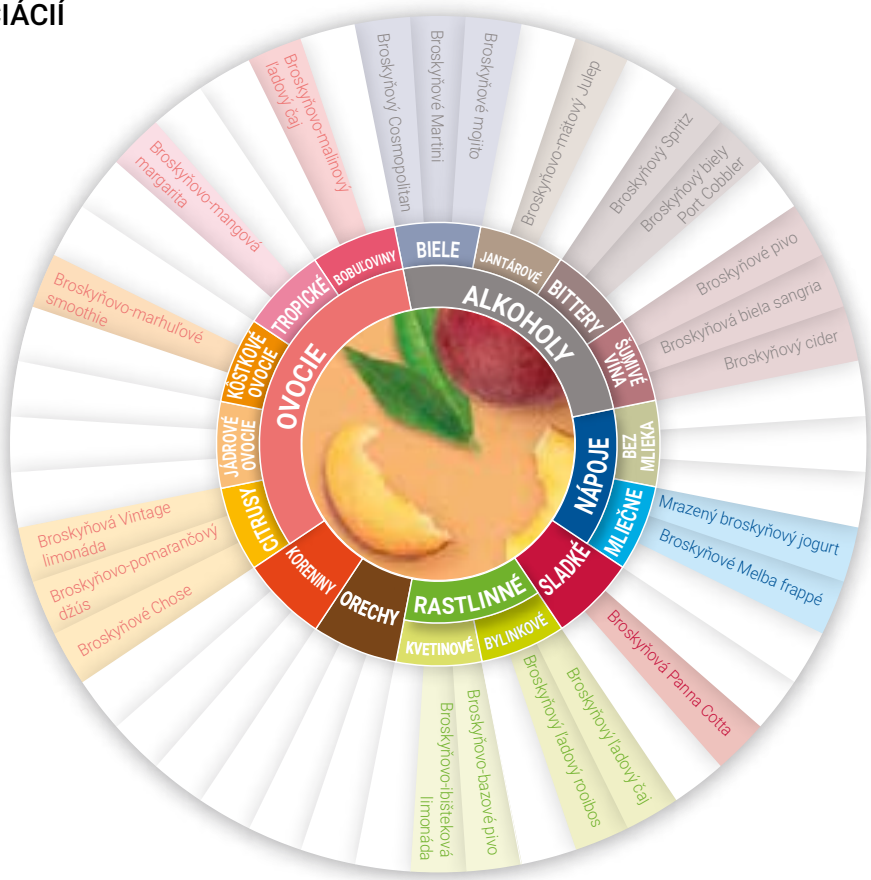
"Le Fruit de MONIN Peach stelesňuje jemnú a šťavnatú textúru tohto oceňovaného zamatového letného ovocia. Umožňuje vytvárať lahodné smoothies v kombinácii so sadovým ovocím alebo červenými bobuľovými plodmi a tiež prináša šmrnc vašim obľúbeným klasickým koktailom: Sex on the Beach, Martini, Piña Colada, Margarita, Fizz, a to po celý rok !
Rád ho používam do dekadentného frappé inšpirovaného francúzskym dezertom Pêche Melba: vanilková zmrzlina, broskyňový Le Fruit de MONIN Peach, navrchu s krémom Chantilly a štedrou polevou z malinového coulis, doprajte si!"

BELLINI

- **20 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- 120 ml šampanského

Nalejte broskyňový Le Fruit de MONIN Peach s trochou šampanského do džbána s kockami ľadu. Premiešajte a preceďte do vychladeného pohára typu flute. Dolejte šampanské. Ozdobte kúskom broskyne. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



APPLICATIONS

Broskyňové pivo

- **30 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- 250 ml bieleho piva

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte a podávajte..

Mrazený broskyňový jogurt

- **30 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- **1 odmerka jogurtového Le Frappé de MONIN Yoghurt**
- 120 mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do smoothie pohára. Ozdobte a podávajte..

Broskyňový ľadový čaj

- **30 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- 200 ml studeného čierneho čaju
- 10 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte, ozdobte a podávajte..

Broskyňovo-rozmarínová vintage limonáda

- **15 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml vody alebo sódovej vody

Nalejte produkty MONIN do nádoby na limonádu naplnenej ľadom. Doplňte vodou alebo sódovou vodou. Pomiešajte.

Ozdobte kolieskom citróna a vetvičkou rozmarínu. Podávajte.

Sex On The Beach

- **20 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- **15 ml malinového likéru MONIN Raspberry**
- 40 ml vodky
- 60 ml pomarančovej šťavy
- 60 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára Hurricane naplneného ľadom.
Ozdobte a podávajte.

Broskyňové mojito

- **30 ml broskyňového Le Fruit de MONIN Peach**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Mätu, limetku a broskyňový Le Fruit de MONIN Peach rozmiešajte v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

MONIN

© MONIN - marec 2022 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Cherry

OBJEM

Čerešne boli už od pradávna obľúbeným ovocím širokých más a na našich stoloch zaujímali výnimočné miesto. Pri nápojoch by ste len ťažko hľadali celoročnú alternatívu, ktorá by nahradila hutnú čerešňovú príchuť leta s dokonalou rovnováhou medzi šťavnatosťou a sladkosťou. Sirup Le Fruit de MONIN Cherry vám prináša príchuť čerstvo nazbieraných šťavnatých letných čerešní. Jeho bohatá príchuť a jasné sfarbenie vás okamžite prenesie späť v čase do slnečných detských letných dní, či už si ho vychutnáte v horúcej limonáde, horúcej čokoláde, alebo koktaile.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Obsahuje ekvivalent 50 % čerešňového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická príchuť, prírodné arómy
Skladovanie: pri izbovej teplote
Použiť do: 4 týždně od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 24 mesiacov od dátumu výroby
Jednoduché a ľahké používanie
K dispozícii 15 ml pumpičky
Viacúčelové využitie: Limonády, ľadové čaje, smoothies, mliečne koktaily, Mojito, Sour, Collins, mrazený jogurt ...

OBJEM

1L

OBSAH

Cukor, čerešňové pyré, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, farbivá: výťažky z čiernej mrkvy a ibišteka, zahusťovadlo: pektín, konzervant: sorban draselný.
Obsahuje ekvivalent 50 % čerešňového pyré.

1 balenie	4 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

ALEXANDRE LAPIERRE

Riaditeľ inovácií nápojov MONIN

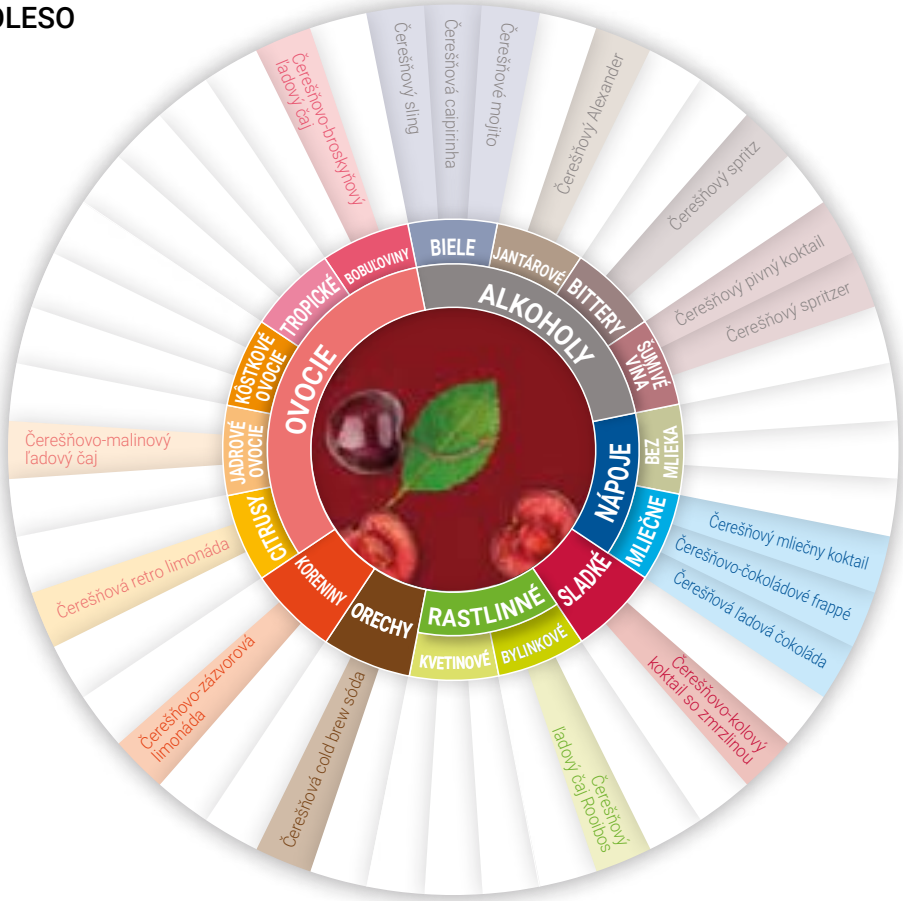
„So sirupom Le Fruit de MONIN Cherry sa môžeme hrať s farbami a textúrou nápojov. Je to krásny mix jasnej purpurovej a červenej. Vyskúšajte jeho príchuť skombinovať s bylinkami, napríklad rozmarínom alebo palinou a namiešajte jedinečné a chutné koktaily. Inšpirovať sa môžete aj svojimi obľúbenými pochúťkami z detstva, či už to bol babičkin domáci čerešňový koláč, alebo Schwarzwaldská torta."

ČEREŠŇOVÝ SLING

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- **15 ml likéru MONIN Triple Sec Curaçao**
- 40 ml ginu
- 20 ml ananásovej šťavy
- 10 ml limetkovej šťavy
- 100ml sódovej vody

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára hurricane plného ľadu. Doplňte po vrch sódou. Ozdobte a podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Čerešňová retro šumivá limonáda

- **15 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Pomiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami a čerešňou. Podávajte.

Čerešňový mliečny koktail

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- **30 ml sirupu Le Frappé de MONIN Vanilla Liquid Base**
- 150 ml mlieka
- 1 madlenka alebo 1/2 muffinu

Všetky ingrediencie nalejte do džbána na mixovanie a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte, kým zmes nebude jemná (30 sec). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Ozdobte šľahačkou a čerešňou. Podávajte.

Čerešňovo-broskyňový ľadový čaj

- **15 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 180 ml neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára tumbler plného kociek ľadu. Dobre premiešajte a podávajte s vetvičkou mäty a čerešňou. Podávajte.

Čerešňový spritz

- **20 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- **30 ml koncentrátu MONIN Bitter**
- 80 ml šumivého vína
- 40 ml sódovej vody

Všetky produkty MONIN nalejte do pohára na víno plného kociek ľadu. Pridajte šumivé víno a doplňte po vrch sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte pomarančovým kolieskom a čerešňou. Podávajte.

Čerešňová caipirinha

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- 50 ml brazílskeho rumu Cachaça
- 1/2 limetky nakrájanej na kocky

V pohári rocks rozdrvte limetku a sirup Le Fruit de MONIN Cherry. Doplňte po vrch drveným ľadom a pridajte brazílsky rum. Pomiešajte. Ozdobte a podávajte.

Čerešňové mojito

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Cherry**
- 40 ml ľahkého rumu
- 10 lístkov mäty
- ½ limetky nakrájanej na kocky
- 80 ml sódovej vody

V pohári podrvte mätu, limetku a sirup MONIN Cherry fruit. Doplňte po vrch drveným ľadom a pridajte rum. Doplňte po vrch sódou. Jemne premiešajte. Pridajte drvený ľad a ozdobte kytičkou mäty. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – Marec 2021 – Návrhy na servírovanie

Le Fruit de MONIN®

Rhubarb

REBARBORA

Mäsité stonky rebarbory v melónovo ružovej farbe majú napriek svojej intenzívne trpkej chuti čo ponúknuť. Rebarbora, ktorá je výrazne ostrá, sa niekedy označuje ako „koláčová rastlina´´. Rebarborový Le Fruit de MONIN Rhubarb je ostrý na jazyku a sviežo ružový na pohľad, čo dodá každému nápoju sladkú autentickosť. Ľahko sa kombinuje s ďalšími príchuťami, napríklad s jahodovou alebo zázvorovou, a podáva sa v ochutenom víne, mocktaile alebo mliečnom koktaile pre nostalgickú chuť pripomínajúcu deň na anglickom vidieku.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% rebarborového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Limonády, Ľadové čaje, Koktaily, Mocktaily

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Cukor, rebarborové pyré, prírodná aróma, zahusťovadlo: pektín, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: extrakt z čiernej mrkvy, konzervačná látka: sorban draselný, regulátor kyslosti: citran sodný. **Obsahuje 50% rebarborového pyré.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

LEE HYDE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

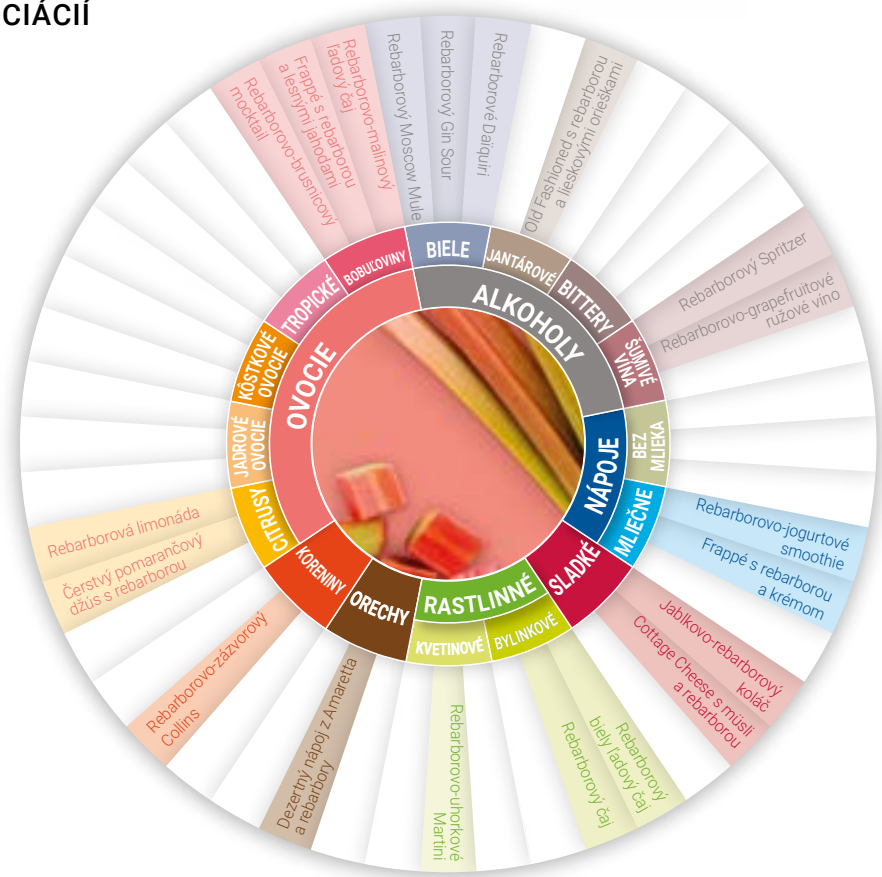
„Rebarborový Le Fruit de MONIN Rhubarb je fantastickým doplnkom sortimentu, ktorý charakterizuje trpká ovocná chuť, vďaka ktorej je táto príchuť taká obľúbená. Klasicky sa používa v kulinárskych aplikáciách, pri použití v nápojoch je ideálny pri výrobe smoothie, koktailov a mocktailov. Je to tiež skvelý nápad na oživenie Tom Collins alebo Moscow Mule."

REBARBOROVÝ SPRITZER

- **30 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- 120 ml šumivého vína alebo bieleho vína
- 60 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobtetenkým plátkom rebarbory. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Rebarborová limonáda

- **30 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- **50 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 150 ml vody alebo sódovej vody

Všetky ingrediencie vložte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte plátkami citróna a rebarborovou tyčinkou. Podávajte. MONIN Lemonade Mix môžete nahradiť aj 20 ml MONIN Cloudy Lemonade Base. Podávajte.

Rebarborové Daïquiri

- **40 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- 50 ml bieleho rumu
- 10 ml likéru maraschino
- 20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Rázne pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte plátkom rebarbory. Podávajte.

Rebarborovo-jogurtové smoothie

- **45 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- 1 jogurt

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Prikryte kockami ľadu a rozmixujte dohladka. Zmes nalejte do pohára a podávajte. Ozdobte rebarborou a vetvičkou mäty. Podávajte.

Old Fashioned s rebarborou a lieskovými orieškami

- **20 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- **5 ml sirupu z lieskových orieškov MONIN Hazelnut**
- 50 ml bourbonu
- 2 streky čokoládového bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána s ľadom. Dobre premiešajte a preceďte do pohára old fashioned naplneného kockami ľadu. Ozdobte tenkým plátkom rebarbory a lieskovým orieškom. Podávajte.

Frappé s rebarborou a krémom

- **30 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla
- 120 ml mlieka
- 15 ml pudingového krému

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra. Prikryte kockami ľadu a mixujte dohladka (35 sekúnd). Zmes nalejte do pohára.

Ľadový čaj z malín a rebarbory

- **15 ml rebarborového Le Fruit de MONIN Rhubarb**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte tenkým plátkom rebarbory a čerstvými malinami. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Seabuckthorn

RAKYTNÍK

Plody rakytníka sú očarujúce ovocie z horských oblastí východnej Európy a Ázie. Ich bohaté výživové a liečivé vlastnosti prispievajú k ich rastúcej popularite. Sirup Le Fruit de MONIN Rakytník má charakteristickú trpkosť týchto zlatooranžových bobúľ a vôňu pripomínajúcu suchú marhuľu. Jeho silná chuť, ktorá pripomína lahodný šťavnatý nektár s citrusovou kyslosťou, ktorá vám vyšťaví líca. Je mimoriadne všestranný a vašim smoothies, mocktailom a koktailom dodá osviežujúci šumivý úder.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Obsahuje ekvivalent 50 % rakytníkového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prírodné arómy
Skladovanie: pri teplote okolia
Trvanlivosť: 4 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 24 mesiacov od výroby
Jednoduché a ľahké používanie
K dispozícii 15 ml pumpičky
Viacúčelové využitie: limonády, čaje, smoothies, mocktaily, koktaily...

OBJEM

1L

OBSAH

Cukor, rakytníkové pyré, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, regulátor kyslosti: citrát sodný, konzervačná látka: sorban draselný, zahusťovadlo: pektín.
Obsahuje ekvivalent 50 % rakytníkového pyré.

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

NIKITA SERGEEV

Manažér inovácií nápojov MONIN Rusko

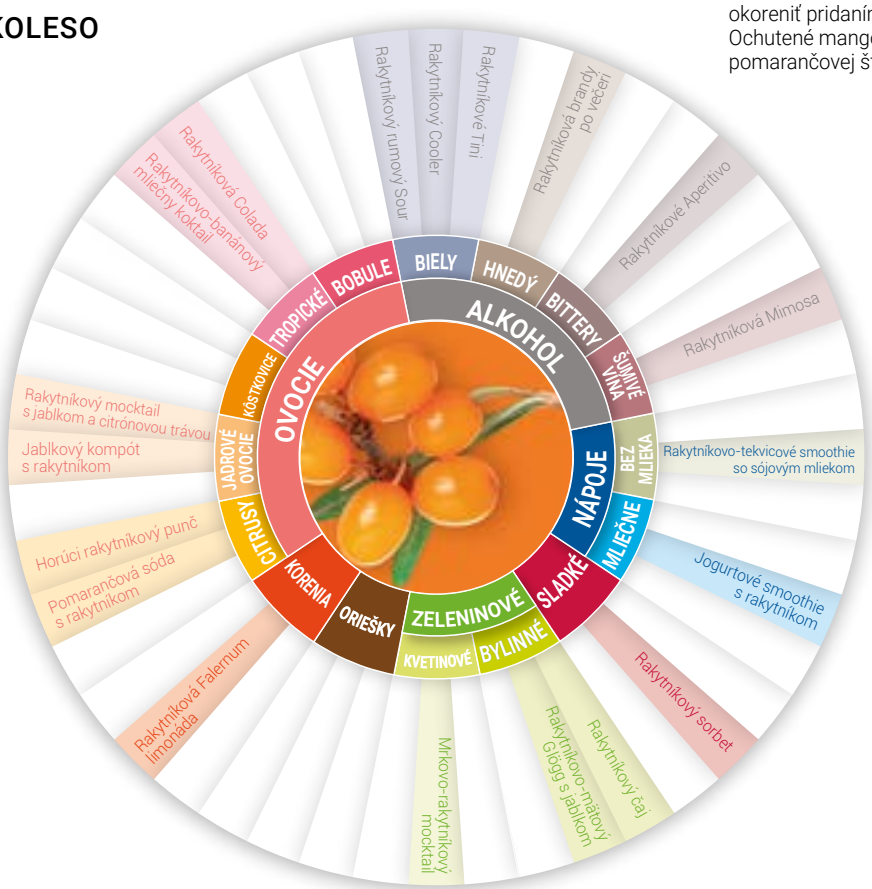
„Le Fruit de MONIN Rakytník má jedinečnú charakteristickú citrusovú príchuť, čo vysvetľuje jeho mimoriadny úspech od Škandinávie po Áziu. Tradične sa pridáva do horúcich čajov spolu s čerstvým ovocím, ale perfektne sa hodí aj do nápojov na báze pomarančovej šťavy. Vyskúšajte ho aj v mliečnych výrobkoch a dezertoch, pretože tie dokonale podčiarknu autentickú príchuť rakytníka!"

HORÚCI RAKYTNÍKOVÝ PUNČ

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- 100 ml vody
- 50 ml pomarančovej šťavy
- 3 kvapky aromatického bitteru

Všetky ingrediencie nalejte do džbána a zakryte kockami ľadu. Nalejte do pohára a podávajte. Ako ozdobu použite koliesko pomaranča, klinčeky, badián alebo celú škoricu. Recept môžete okoreniť pridaním 10 ml sirupu MONIN Ochutené mango a upraviť množstvo pomarančovej šťavy.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Rakytníkový čaj

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- 180 ml horúceho čierneho čaju

Do hrnčeka nalejte horúcu vodu. Pridajte vrecúško s čajom alebo čajové lístky a nechajte niekoľko minút lúhovať. Vyberte vrecúško alebo lístky a nalejte ovocnú zmes MONIN. Pomiešajte. Ozdobte čerstvým ovocím. Podávajte.

Rakytníkové Tini

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- 50 ml vodky
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára. Ozdobte vetvičkou rozmarínu a pomarančovou kôrou. Podávajte.

Pomarančovo-rakytníková sóda

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- 70 ml pomarančovej šťavy
- 100 ml sódovej vody

Nalejte Le Fruit de MONIN a pomarančový džús do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Doplňte sódou. Jemne premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Rakytníkový Cooler

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- 35 ml ginu
- 30 ml čerstvej pomarančovej šťavy
- 5 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie okrem zázvorového piva rozmiešajte na drvenom ľade. Dobre premiešajte. Doplňte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Ozdobte semienkami granátového jablka a vetvičkou rozmarínu. Podávajte.

Rakytníkové Aperitivo

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- 50 ml talianského bitteru
- 10 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie naukladajte do veľkého pohára na víno plného kociek ľadu. Dolejte sódu po vrch. Ozdobte citrusovou kôrou. Podávajte.

Rakytníková Falernum limonáda

- **30 ml rakytníkového sirupu Le Fruit de MONIN Rakytník**
- **20 ml falernového sirupu MONIN**
- 30 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 150 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie naukladajte do pohára na limonádu plného kociek ľadu. Dolejte sódu po vrch. Jemne premiešajte. Ozdobte citrónovými kolieskami a citrónovou kôrou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – marec 2021 – Návrhy na servírovanie

Le Fruit de MONIN®

Raspberry

MALINA

Maliny pochádzajúce zo západnej Európy sa po stáročia používali pre svoju vôňu a až potom sa začali konzumovať ako ovocie. Sezóna malín, ktoré si vychutnávame pre ich jedinečnú chuť a štruktúru, je v lete.

Nečakajte na sezónu a vychutnajte si čerstvú, zrelú chuť malín vo všetkých nápojoch vďaka Le Fruit de MONIN Raspberry. Dodá oslnivú vôňu.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% malinového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Mojito, Margarita, Daiquiri, Smoothie, Limonády, Ľadové čaje, Koktaily, Mocktaily ...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, koncentrované malinové pyré, voda, farbivo: antokyány, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50% malinového pyré.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

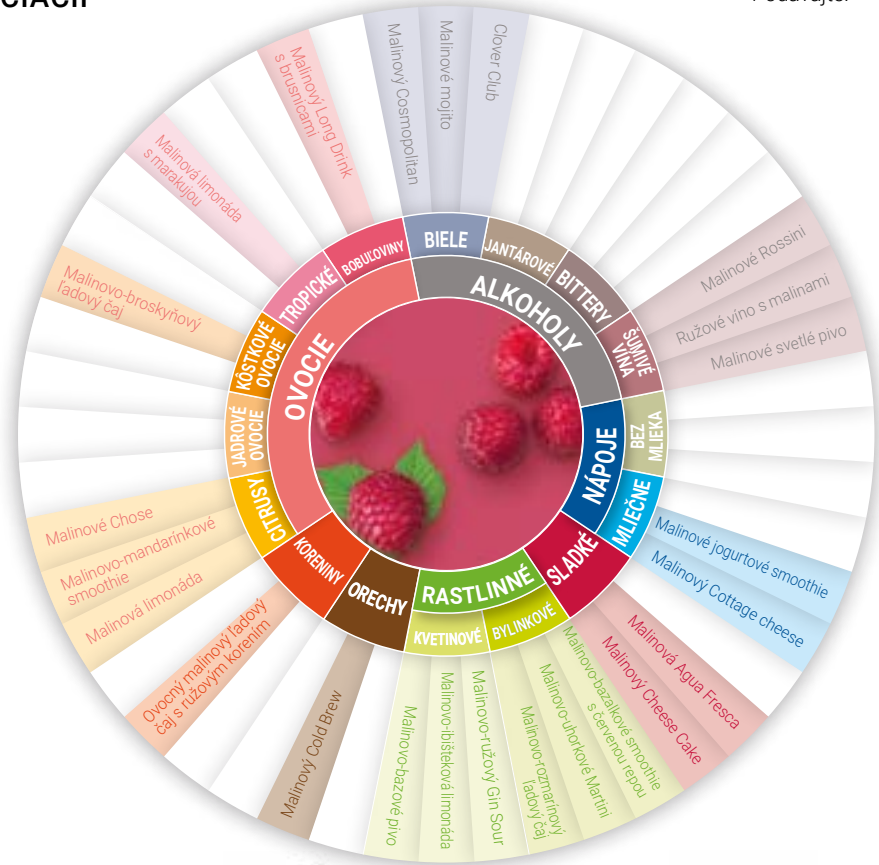
„Le Fruit de MONIN Raspberry zachytáva jemnú chuť, štruktúru a sladkú aj trpkú chuť tohto lahodného červeného bobuľovitého ovocia, ktoré vám pomôže dochutiť vaše obľúbené nápoje. Od koktailov na báze vína až po smoothie, mojito alebo dokonca ľadový čaj, v okamihu sa zlepší množstvo aplikácií. Spárujte ho s inými červenými bobuľovitými plodmi, marakujou, mätou, rozmarínom, bazalkou, ružovým grapefruitom, brusnicami a vytvorte nové nápoje, ktoré potešia chuťové poháriky vašich hostí. Sám ho mám rád s tvarohom a cereáliami na raňajky."

MALINOVÉ MOJITO

- **30 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Rozmiešajte mätu, limetku a Le Fruit de MONIN Raspberry do pohára. Naplňte rozdrveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Malinový Cold Brew

- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- **40 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 120 ml vody

Nalejte všetky ingrediencie do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Preceďte do veľkého pohára plného drveného ľadu. Ozdobte malinami. Podávajte.

Ovocný malinový ľadový čaj s ružovým korením

- **10 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry Tea**
- **15 ml sirupu MONIN Pink Peppercorn**
- 250 ml vody
- 10 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do veľkého pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte malinami a jedlým kvetom.

Ružové víno s malinami

- **30 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 150 ml ružového vína

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte malinami na špajdli. Podávajte.

Dávkovač na malinovú limonádu

- **300 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- **400 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 4,5 l vody

Všetky ingrediencie nalejte do 8,5 l dávkovača nápojov. Dobre premiešajte. Pridajte kolieska citróna. Naplňte dávkovač kockami ľadu až po vrch. Nápoje podávajte cez kohútik.

Malinová Caïpirinha

- **30 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- 60 ml cachaça
- 1/2 limetky na kocky

Do pohára s ľadom rozmiešajte limetku a malinový Le Fruit de MONIN Raspberry. Naplňte drveným ľadom a pridajte cachaçu. Pomiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Malinový Cosmopolitan

- **15 ml malinového Le Fruit de MONIN Raspberry**
- **20 ml likéru MONIN Triple Sec Curacao**
- 40 ml citrónovej vodky
- 30 ml brusnicovej šťavy
- 15 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do pohára na Martini. Ozdobte malinou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Red Berries

ČERVENÉ BOBUĽOVINY

Najlepšie obdobie na získanie červených bobúľ je leto. Práve vtedy sa v tejto zmesi sladkého a kyslého ovocia odhalí ich chuť. Le Fruit de MONIN Red Berries je dokonalá zmes červených bobúľ, najlepšia vyvážená zmes jahôd, malín a čučoriedok, ktorá vám umožní vychutnať si tento letný nádych po celý rok.

Táto veľmi silná a módna príchuť prinesie do rôznych aplikácií neuveriteľne jemnú sladkosť, ktorá poteší chuťové poháriky vašich zákazníkov.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% pyré z červeného ovocia
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Koktaily, Mocktaily, Smoothie, Limonády, Ľadové čaje, Mliečne koktaily ...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, pyré z červeného ovocia (jahody, maliny, čučoriedky), prírodná aróma, farbivá antokyány, kyselina: kyselina citrónová, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50% pyré z červeného ovocia.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

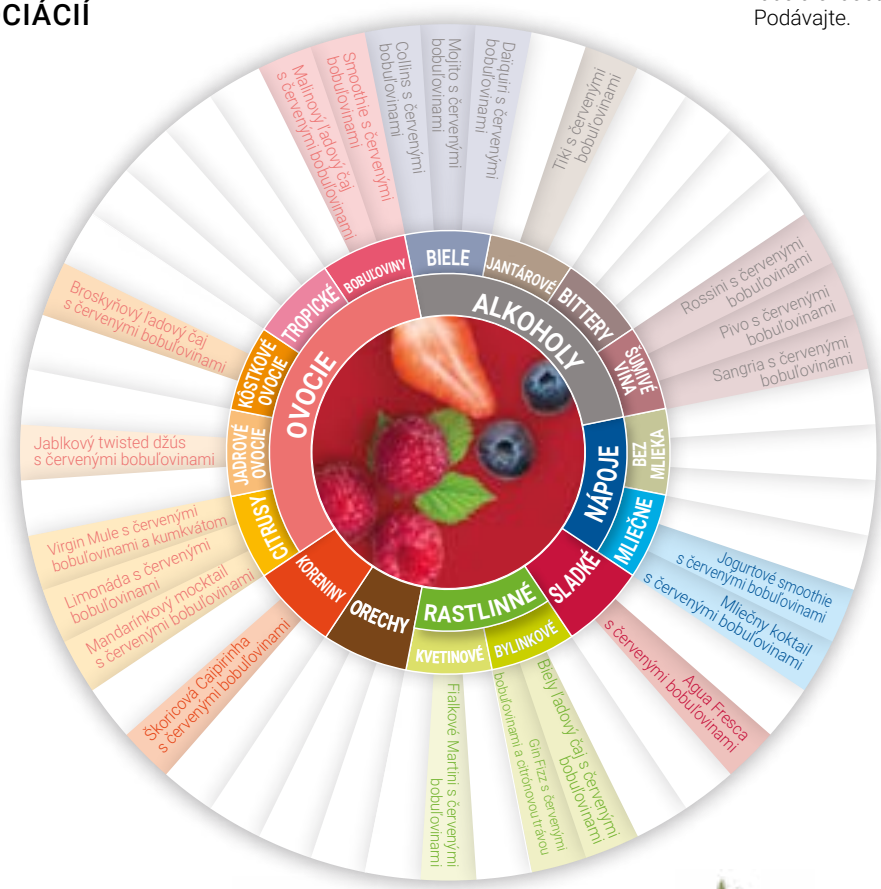
„Le Fruit de MONIN Red Berries z jahodového, malinového a čučoriedkového pyré umožňuje pripraviť množstvo nápojov s alkoholom alebo bez neho. Klasickému mojitu, Daiquiri alebo margarite dodáte sladký bobuľový nádych a v okamihu si pripravíte lahodné smoothie, mliečne koktaily alebo ľadové čaje. Le Fruit de MONIN Red Berries sa veľmi dobre kombinuje so sadovým ovocím, jablkami, hruškami a broskyňami, s gurmánskymi príchuťami, ako je vanilka, lieskové oriešky alebo čokoláda, s aromatickými bylinkami, ako je mäta, bazalka alebo šalvia. Rád ho používam do mocktailu s jablkovým džúsom s dužinou, limetkovou šťavou, mätou a doliate zázvorovým pivom."

MOJITO S ČERVENÝMI BOBUĽOVINAMI

- **30 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Rozmiešajte mätu, limetku a Le Fruit de MONIN Red Berries do pohára. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Sangria s červenými bobuľovinami

- **15 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- **15 ml sirupu MONIN Sangria Mix**
- 150 ml červeného vína
- 20 ml pomarančovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do veľkého pohára na víno naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte čerstvým ovocím a červenými bobuľovinami. Podávajte.

Pivo s červenými bobuľovinami

- **30 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- 250 ml piva ležiak

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte červenými bobuľovinami. Podávajte.

Malinový ľadový čaj s červenými bobuľovinami

- **15 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- **20 ml malinového sirupu MONIN Raspberry Tea**
- 10 ml limetkovej šťavy
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte červenými bobuľovinami. Podávajte.

Mandarínkový mocktail s červenými bobuľovinami

- **30 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Tangerine**
- 10 ml limetkovej šťavy
- 80 ml grapefruitovej šťavy
- 80 ml studeného bieleho čaju

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do vysokého pohára. Ozdobte červenými bobuľovinami a grapefruitovou kôrou. Podávajte.

Fialkové Martini s červenými bobuľovinami

- **15 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- **10 ml fialkového sirupu MONIN Violet**
- 45 ml vodky
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Martini. Ozdobte malinou. Podávajte.

Smoothie s červenými bobuľovinami

- **30 ml Le Fruit de MONIN Red Berries**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 120 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte červenými bobuľovinami na špajdli. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Blueberry

ČUČORIEDKA

Čučoriedky pochádzajúce zo Severnej Ameriky sú známe tým, že majú jeden z najvyšších obsahov antioxidantov spomedzi všetkých druhov ovocia. Ich výrazná, jemná sladkosť sa snúbi s náznakom trpkosti, vďaka čomu sa z nich stáva hviezda aromatických koláčov, džemov a mafinov. Čučoriedkový Le Fruit de MONIN Blueberry je plný jemnej chuti, ktorá zachytáva podstatu tohto super ovocia a prenáša ju do voňavých smoothies, koktailov, limonád a dezertných nápojov. Toto obľúbené ovocie prinesie divokosť do všetkých vašich nápojov!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% čučoriedok
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Smoothie, Koktaily, Mocktaily, Limonády, Sódy, Mliečne koktaily, Polevy

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Cukor, čučoriedky (kúsky a pyré), prírodná aróma, farbivá: výťažky z čiernej mrkvy a ibišteka, kyselina: kyselina citrónová, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50% čučoriedok.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

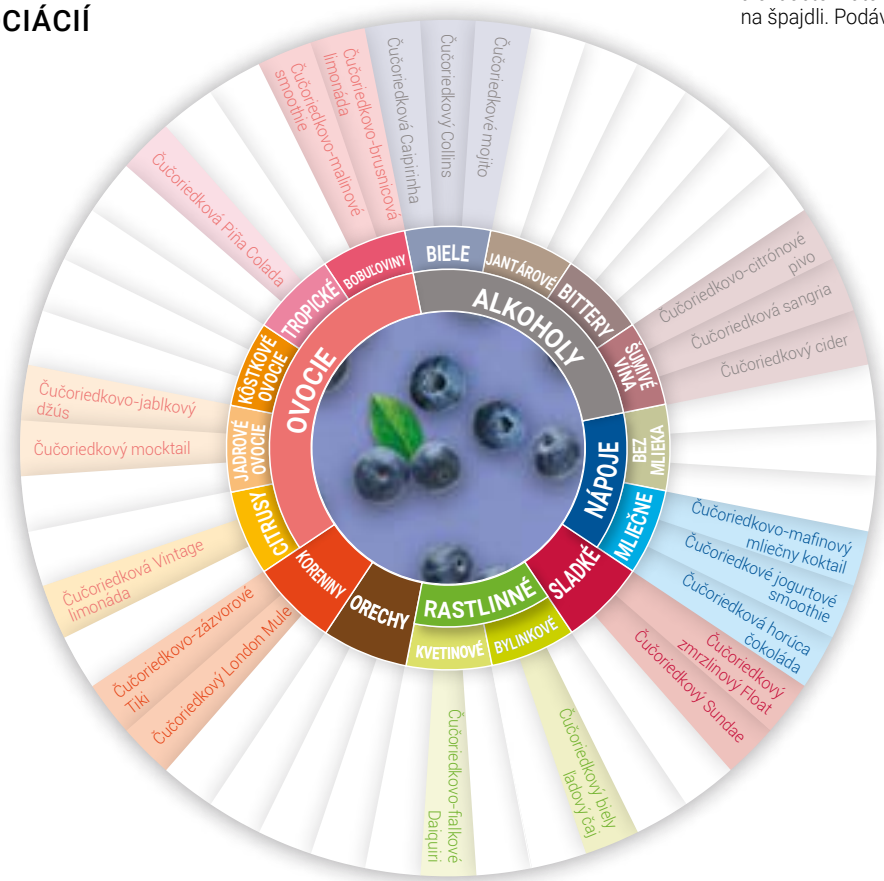
„Čučoriedkový Le Fruit de MONIN Blueberry prenesie textúru a pravú chuť tohto lahodného bobuľového ovocia do mnohých nápojov. Či už v smoothie, mliečnom koktaile alebo mojite, vždy budete mať pocit, akoby ste sa zahryzli do čerstvých čučoriedok, zatiaľ čo ich sýto fialová farba bude skutočným lákadlom vašich originálnych koktailov. Výborne sa kombinuje s čírymi destilátmi, ako je gin, vodka alebo rum, a veľmi dobre sa hodí k aromatickým bylinkám, čokoláde a exotickému ovociu. Najradšej ho používam do frappé s vanilkou alebo bielou čokoládou, s bohatou šľahačkou a farebnou cukrovou posýpkou, čo je skutočná dekadentná pochúťka pre oči aj chuťové poháriky."

ČUČORIEDKOVÉ MOJITO

- **30 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- ½ limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Mätu, limetku a ovocnú zmes MONIN Blueberry rozmiešajte v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou a čučoriedkami na špajdli. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Čučoriedkový Collins

- **20 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- 45 ml ginu
- 15 ml citrónovej šťavy
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára plného kociek ľadu. Doplňte sódovou vodou a jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a čerstvými čučoriedkami. Podávajte.

Čučoriedkovo-mafinový mliečny koktail

- **30 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 150 ml mlieka
- ½ mafinu

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Ozdobte šľahačkou, kúskami mafinov a vrch s Le Fruit de MONIN Blueberry. Podávajte.

Čučoriedkové jogurtové smoothie

- **30 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- **1 odmerka jogurtu Le Frappé de MONIN**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte a podávajte.

Čučoriedkovo-citrónové pivo

- **30 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- 200 ml piva ležiak

Všetky ingrediencie vložte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte mätovou kyticou a podávajte.

Čučoriedková sangria

- **30 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- 120 ml červeného vína
- 30 ml likéru triple sec curaçao
- Čerstvé ovocie (citrón, pomaranč a hrozno)

Všetky ingrediencie dajte do veľkého pohára na víno. Dobre premiešajte. Ozdobte čerstvým ovocím. Podávajte.

Čučoriedkový Mocktail

- **20 ml čučoriedkového Le Fruit de MONIN Blueberry**
- **10 ml sirupu MONIN Maple Spice**
- 70 ml jablkovej šťavy
- 70 ml brusnicovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára Hurricane naplneného ľadom. Ozdobte vejárom z jabĺk a čučoriedkami. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Strawberry

JAHODA

Jahody, prvé jarné plody, sú predzvesťou konca zimy a každý sa teší na ich lahodnú sladkú a šťavnatú chuť. Jahody sa konzumujú po celom svete a môžu sa jesť čerstvé, s kyslou smotanou, ako súčasť luxusného letného pudingu alebo sa z nich vyrába džús, džem, víno a sirup.

Le Fruit de MONIN Strawberry pripomína zmrzlinu a sladké pochúťky z detstva a dodá vašim nápojom dokonale zrelú jahodovú chuť a štruktúru kedykoľvek počas roka.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% jahodového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Mojito, Margarita, Daiquiri, Smoothie, Limonády, Mliečne koktaily, Frappé, Ľadové čaje ...

FORMÁT

500 ml - 1 L

ZLOŽENIE

Cukor, jahodové pyré, prírodná jahodová aróma s ďalšími prírodnými arómami, kyselina: kyselina citrónová, farbivo: antokyány, konzervačná látka: sorban draselný, zahusťovadlo: pektín. **Obsahuje 50% jahodového pyré.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

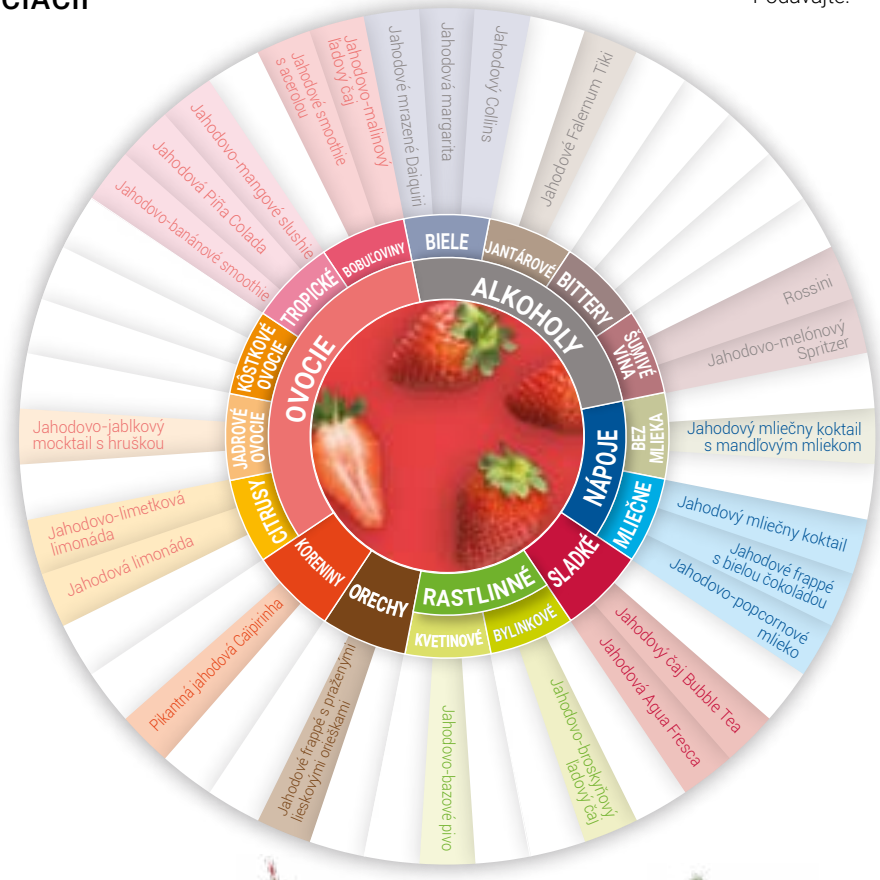
„Jahoda je v sortimente Le Fruit de MONIN tou neprehliadnuteľnou príchuťou. Umožňuje pripraviť všetky druhy nápojov s alkoholom alebo bez neho, ktoré budú vyhovovať potrebám vašich zákazníkov, pretože je to najviac cenená a vyhľadávaná príchuť. Výborne sa hodí do letných ovocných koktailov ako Margarita, Daiquiri alebo Mojito, ale aj na prípravu mliečnych koktailov, frappé a smoothie. Jahodový Le Fruit de MONIN Strawberry sa výborne kombinuje s exotickým ovocím, ako je banán, mango alebo ananás, s aromatickými bylinkami, ako je mäta, bazalka alebo tymián, a keď si chceme skutočne dopriať, tak s vanilkou, lieskovými orieškami a bielou čokoládou."

JAHODOVÉ MOJITO

- **30 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 mint lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Rozmiešajte mätu, limetku a Le Fruit de MONIN Strawberry v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Jahodové mrazené Daiquiri

- **45 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- **1/2 odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 60 ml rumu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte jahodovým vejárom. Podávajte.

Jahodový mliečny koktail

- **30 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 150 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečny koktail. Navrch dajte šľahačku. Ozdobte ružovou cukrovou posýpkou a jahodami rozkrojenými na polovice. Podávajte.

Jahodová Piña Colada

- **30 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- 40 ml rumu
- 80 ml ananásovej šťavy
- 80 ml rastlinného kokosového mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra s niekoľkými kockami ľadu. Mixujte 30 sekúnd. Nalejte do pohára hurricane naplneného ľadom. Ozdobte jahodou a vetvičkou mäty. Podávajte.

Broskyňovo-jahodový ľadový čaj

- **15 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte a podávajte.

Jahodovo-melónový Spritzer

- **20 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- **30 ml likéru MONIN Watermelon**
- 150 ml šumivého vína
- 50 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie dajte do veľkého pohára na víno s kockami ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte jahodami a vetvičkou rozmarínu. Podávajte.

Jahodová limonáda

- **15 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml vody alebo sódovej vody

Všetky ingrediencie vložte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu. Doplňte vodou alebo sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a jahodou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Kiwi

KIVI

Jeho zelenohnedý chlpatý zovňajšok v tvare vajíčka môže pripomínať jeho menovca, symbolického novozélandského vtáka kivi. V tejto nudnej vonkajšej šupke sa však skrýva žiarivý smaragdový klenot, ktorý viac pripomína jeho exotické pôvodné prostredie a ktorý kombinuje sladkosť s osviežujúco trpkým záverom a zamatovou textúrou. Jemná, ľahká a príjemná príchuť Le Fruit de MONIN Kiwi sa výborne kombinuje s inými ovocnými príchuťami a vytvára očarujúce smaragdovo sfarbené aplikácie, ako sú ľadové čaje, limonády alebo smoothies.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Obsahuje 50% pyré z kivi
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Smoothie, Ľadové čaje, Koktaily, Mocktaily, Limonády, Sódy, Kulinárske...

OBJEM

1L

ZLOŽENIE

Cukor, pyré z kivi, prírodná aróma, kyselina: kyselina citrónová, farbivá: luteín, žiarivá modrá FCF, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50% pyré z kivi.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☐ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

RAPHAËL DURON
Riaditeľ inovácií nápojov MONIN

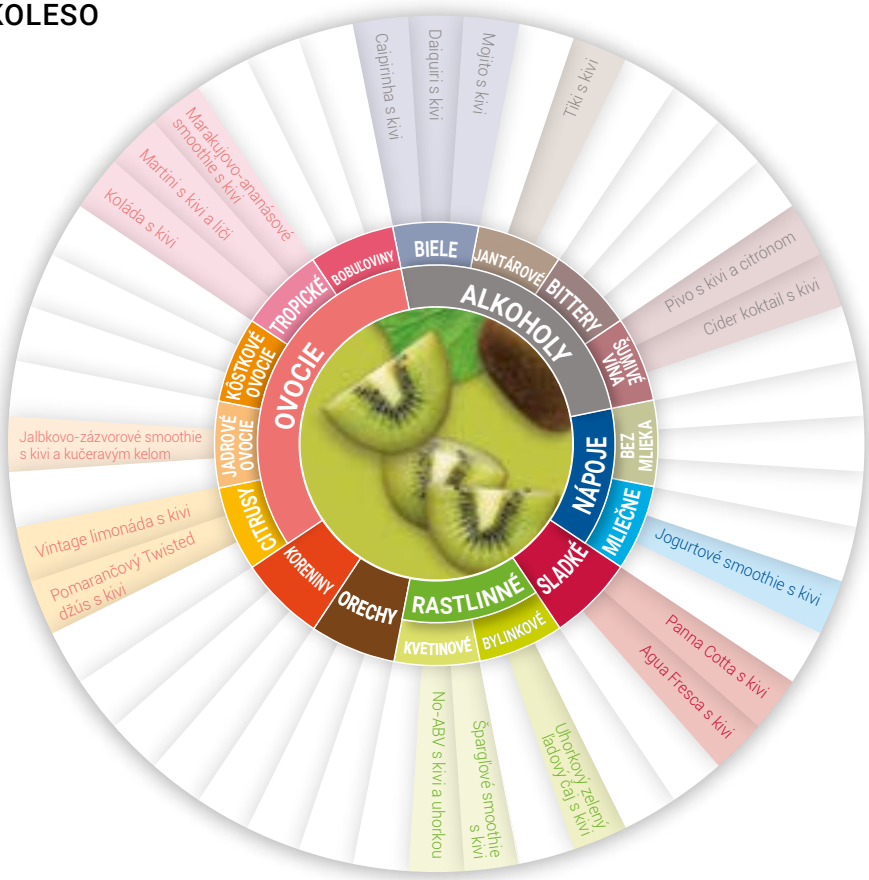
„Le Fruit de MONIN Kiwi prináša zamatovú textúru a mierne kyslý nádych zrelého kivi do mnohých nápojov. Jeho sýtozelená farba umožňuje vytvárať pútavé koktaily, či už v osviežujúcich nápojoch bez alkoholu, alebo v značkových koktailoch. Le Fruit de MONIN Kiwi prináša pravú chuť tohto ovocia, ktoré sa zbiera v plnej zrelosti, počas celého roka. Výborne sa hodí k citrusovým plodom, exotickému ovociu, uhorkám, jablkám a aromatickým bylinkám. Rád ho kombinujem v smoothie s marakujou, ananásovou šťavou a čerstvými špenátovými listami."

CIDER KOKTAIL S KIVI

- **30 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- 40 ml jablkovej šťavy
- 20 ml limetkovej šťavy
- 150 ml suchého jablčného muštu

Všetky ingrediencie vložte do pohára copa naplneného kockami ľadu. Doplňte suchým jablčným muštom. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom kivi a plátkami jablk. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Pomarančový Twisted džús s kivi
- **30 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- 200 ml čerstvo vylisovanej pomarančovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára plného ľadu. Ozdobte polovicou plátku pomaranča a plátkom kivi. Podávajte.

Jogurtové smoothie s kivi
- **30 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- **1 odmerka jogurtového Le Frappé de MONIN Yoghurt**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra s 360 ml ľadu. Miešajte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do smoothie pohára. Ozdobte kolieskom kivi. Podávajte.

Caipirinha s kivi
- **30 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- 60 ml cachaça
- ½ limetky na kocky

Rozmiešajte limetku a Le Fruit de MONIN Kiwi v pohári old fashioned. Doplňte rozdrveným ľadom a pridajte cachaçu. Dobre premiešajte. Ozdobte a podávajte.

No-ABV s kivi a uhorkou
- **15 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- **10 ml uhorkového sirupu MONIN Cucumber**
- 50 ml Seedlip® Garden 108
- 1 lyžička gréckeho jogurtu
- 15 ml limetkovej šťavy
- 2 vetvičky čerstvého koriandra

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte vetvičkou koriandra a semienkami chia. Podávajte.

Špargľové smoothie s kivi
- **30 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- 120 ml studeného zeleného čaju
- 10 ml citrónovej šťavy
- 3 zelené špargle

Všetky ingrediencie spolu s niekoľkými kockami ľadu nalejte do mixéra. Mixujte, kým sa dobre nepremieša. Nalejte do pohára naplneného ľadom. Ozdobte plátkom kivi a zelenými špičkami špargle. Podávajte.

Pivo s kivi a citrónom
- **15 ml Le Fruit de MONIN Kiwi**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 250 ml piva ležiak

Produkty MONIN nalejte do pohára na limonádu naplneného kockami ľadu. Dolejte pivo ležiak. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskami limetky. Podávajte. Základ MONIN Cloudy Lemonade Base môžete nahradiť 60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – marec 2022 – Návrhy na servírovanie

Le Fruit de MONIN®

Coconut

KOKOS

Kokos je plod kokosovej palmy, veľmi vysokého palmového stromu, ktorá sa najviac spája s tropickými krajinami. Kokos sa hojne používa v nápojoch aj pri varení, pretože jeho sladká, ale zároveň univerzálna chuť sa dobre kombinuje so sladkými, horkými i slanými chuťami.

Kokosový Le Fruit de MONIN Coconut je jedinečný produkt, ktorý má dokonalú štruktúru a chuť čerstvo nastrúhaného kokosu. Nechajte svoju fantáziu putovať na piesočnaté pláže tropickej oázy a vytvorte si osviežujúce kolády a mnoho lákavých nápojov!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 30% kokosu
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Piña Colada, Smoothie, Mliečne koktaily, Čokolády, Latte, Koktaily, Mocktaily, Kulinárske..

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, voda, kokosové mlieko a strúhaný kokos, kondenzované mlieko, prírodná aróma, zahusťovadlo: xantánová guma, emulgátor: mono a diglyceridy mastných kyselín, kyselina: kyselina vínna (L(+)-), konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje mlieko. Obsahuje 30% kokosu.**

1 balenie	4 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- [x] PRÍRODNÉ ARÓMY
- [x] PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- [ ] VEGÁNSKY
- [ ] BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- [x] BEZ GMO
- [x] BEZ ALERGÉNOV
- [ ] BEZ LAKTÓZY

OBSAH

STÉPHANE MOESLÉ

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Kokosový Le Fruit de MONIN Coconut vás svojou bohatou chuťou zavedie priamo na krásne slnečné piesočnaté pláže, kde je voda krištáľovo modrá. Le Fruit de MONIN Coconut s hlbokou, intenzívnou, krémovou chuťou dokonale spojí všetky ingrediencie vášho koktailu. Vďaka strúhaným kúskom kokosu budete mať pocit, že jete čerstvú kokosovú dužinu.

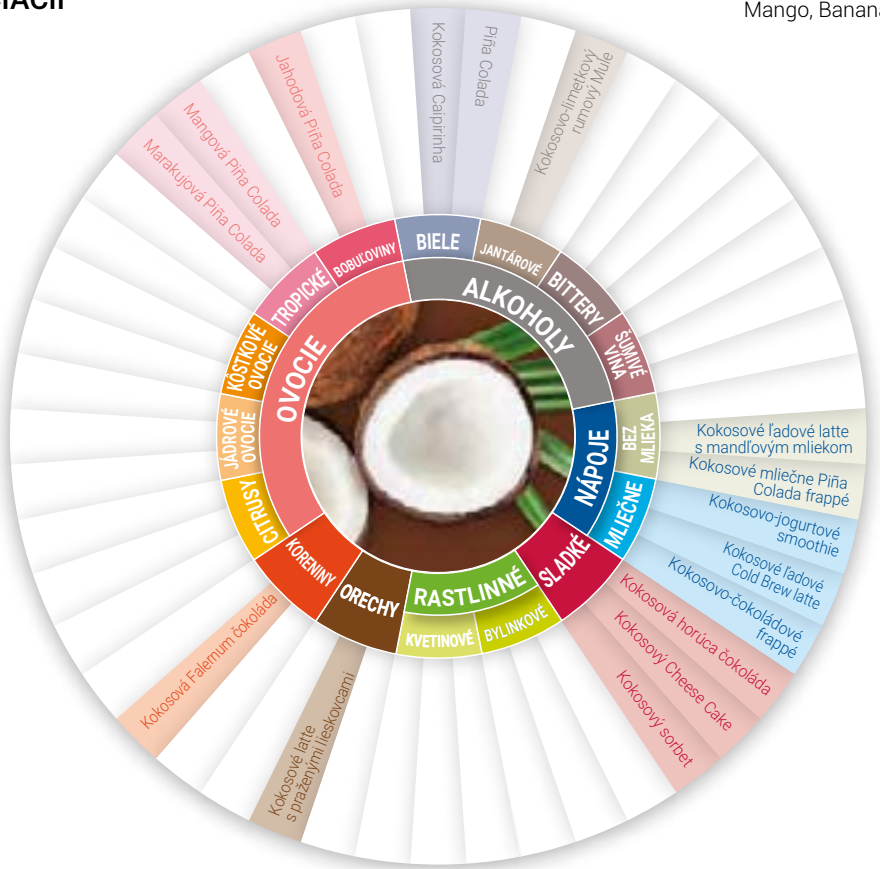
Staňte sa majstrom kolád pomocou kokosového Le Fruit de MONIN Coconut. Stačí ho zmiešať s inými príchuťami, ako je Le Fruit de MONIN Passion Fruit, jahoda alebo banán, pridať ananásový džús a vytvoríte úžasné exotické „Koládyˮ.“

PIÑA COLADA

- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- 40 ml rumu
- 120 ml ananásovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára Hurricane naplneného ľadom. Ozdobte ananásovými listami a vlajkou a kandizovanou čerešňou. Podávajte. Pre ovocnú verziu použite 15 ml Le Fruit de MONIN Coco a 15 ml Le Fruit de MONIN Passion Fruit, Mango, Banana alebo Strawberry.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Kokosová Caipirinha

- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- 60 ml cachaça
- 1/2 limetky na kocky

Do pohára s ľadom rozmiešajte limetku a kokosový Le Fruit de MONIN Coconut. Doplňte rozdrveným ľadom a pridajte cachaçu. Dobre premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Kokosovo-čokoládové frappé

- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- **30 ml tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla Liquid**
- **15 ml polevy MONIN Dark Chocolate**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie okrem polevy MONIN Dark Chocolate nalejte do mixéra s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Na okraje pohára na mliečne koktaily dajte polevu z tmavej čokolády MONIN Dark Chocolate. Zmes nalejte do pohára. Navrch dajte šľahačku. Ozdobte strúhaným kokosom a kakaom L'Artiste de MONIN Cocoa. Podávajte..

Kokosovo-limetkový rumový Mule

- **15 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- **15 ml Le Fruit de MONIN Lime**
- 40 ml tmavého koreneného rumu
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného drveným ľadom so strúhaným kokosom na okrajoch. Dolejte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Ozdobte dehydrovaným plátkom limetky. Podávajte.

Coconut Yoghurt Smoothie

- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- **1 odmerka jogurtu Le Frappé de MONIN**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte kokosovými vločkami. Podávajte.

Kokosové ľadové Cold Brew Latte

- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- **50 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 200 ml mlieka

Do veľkého pohára naplneného kockami ľadu nalejte Le Fruit de MONIN Coconut a mlieko. Dobre premiešajte. Navrch nápoja nalejte koncentrát MONIN Cold Brew. Podávajte bez miešania

Coconut Hot Chocolate

- **30 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 200 ml mlieka

Nalejte Le Fruit de MONIN Coconut do šálky. Odložte. Mlieko a prášok na frappé spolu naparte. Do šálky nalejte horúcu čokoládu.

Dobre premiešajte. Ozdobte šľahačkou, čokoládovou polevou MONIN Dark Chocolate a strúhaným kokosom. Podávajte.

MONIN®

© MONIN - marec 2022 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Jabuticaba

Jabuticaba je prvým ovocím v sirupoch Le Fruit de MONIN, ktoré nerastie na stonke, ale na kmeni!
Táto bobuľa z juhovýchodnej Brazílie má priemer 3-4 cm a purpurovo-modrú farbu. Jej dužina je biela a želatínovitá, s drevenými podtónmi a lahodnou chuťou podobnou grapefruitu. Táto podobnosť jej vydobyla prezývku „brazílske hrozno".
S originálnym a všestranným sirupom Le Fruit de MONIN Jabuticaba nevšedne oživíte každý klasický nápoj. Rovnako dobre vám poslúži aj ako inšpirácia pre vaše nové originálne výtvory.

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Obsahuje ekvivalent 50,1 % pyré z jabuticaby
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická príchuť, prírodné arómy
Použiť do: 4 mesiace od otvorenia
Minimálna trvanlivosť: 18 mesiacov od dátumu výroby
Jednoduché a ľahké používanie
K dispozícii 15 ml pumpičky
Viacúčelové využitie: koktaily, moktaily, ľadové čaje, limonády, smoothies, ľadové latté...

OBJEM

1 L

OBSAH

Cukor, pyré z jabuticaby, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, farbivá: výťažky z čiernej mrkvy a ibišteka, zahusťovadlo: pektín, regulátor kyslosti: citran sodný, konzervant: sorban draselný.
Obsahuje ekvivalent 50,1% pyré z jabuticaby.

1 balenie	4 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON
Hlavný odborník na nápoje v MONIN

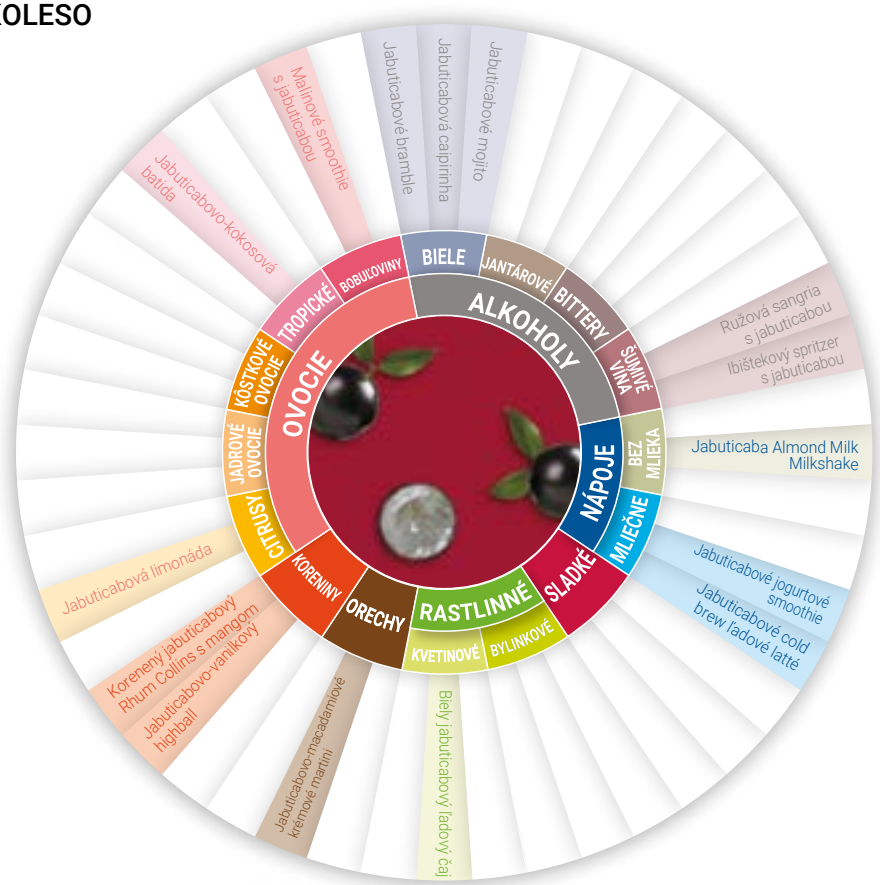
„Nasávajte brazílsku kultúru so sirupom Le Fruit de MONIN Jabuticaba a ozvláštnite svoje obľúbené nápoje touto novou netradičnou príchuťou, ktorá dá vašim výtvorom originálny nádych ovocia s jasnou purpurovou farbou Bezprecedentne rozširuje vaše možnosti pri všetkých druhoch nápojov, od koktailov po osviežujúce drinky. Čo by ste povedali na netradičnú Caipirinhu alebo Bramble ? Alebo by ste ju radšej ochutnali s mrazeným jogurtom či Ľadovým cold brew latté? Pozrite sa na naše recepty, popustite uzdu svojej kreativite a potešte svojich zákazníkov novými a výnimočnými originálnymi nápojmi!"

BIELY JABUTICABOVÝ ĽADOVÝ ČAJ

- **15 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- **30 ml koncentrátu Le Concentré de MONIN White Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára tumbler s kockami ľadu. Dobre premiešajte barovou lyžičkou. Ozdobte brusnicami. Podávajte.

ASOCIAČNÉ KOLESO



POUŽITIE

Jabuticabová caïpirinha

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- **60 ml brazílskeho rumu Cachaça**
- 1/2 limetky nakrájanej na kocky

V pohári rocks rozdrvte limetku a sirup Le Fruit de MONIN Jabuticaba. Doplňte po vrch drveným ľadom a pridajte brazílsky rum. Dobre premiešajte. Pridajte drvený ľad. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Jabuticabové Bramble

- **20 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- 40 ml ginu
- 20 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do shakera plného kociek ľadu. Dobre pretrepte a preceďte do pohára na old fashioned plného ľadu. Ozdobte citrónovým kolieskom a brusnicami. Podávajte.

Jogurtové smoothie s jabuticabou

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- **1 lopatka Le Frappé de MONIN Yogurt**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do džbána na mixovanie a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte, kým zmes nebude jemná (30 sec). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte brusnicami. Podávajte.

Jabuticabovo-vanilkový highball

- **15 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- **10 ml sirupu Le Sirop de MONIN Vanilla from Madagascar**
- **20 ml koncentrátu Le Concentré de MONIN Rantcho Lemon**
- 40 ml vodky
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody nalejte do pohára highball. Dobre premiešajte barovou lyžičkou. Pridajte kocky ľadu a doplňte po vrch sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskom citrónu. Podávajte.

Jabuticabové cold brew ľadové latté

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- **50 ml koncentrátu Le Concentré de MONIN Cold Brew**
- 200 ml mlieka alebo rastlinného mlieka

Nalejte sirup Le Fruit de MONIN Jabuticaba a mlieko do veľkého pohára plného kociek ľadu. Dobre premiešajte. Na vrch nalejte koncentrát MONIN Cold Brew. Podávajte bez miešania.

Jabuticabové mojito

- **30 ml sirupu Le Fruit de MONIN Jabuticaba**
- 40 ml kubánskeho rumu
- 100 ml sódovej vody
- 1/2 limetky nakrájanej na kocky
- 8-10 čerstvých mätových lístkov

V pohári tumbler rozdrvte limetku a sirup Le Fruit de MONIN Jabuticaba. Doplňte po vrch drveným ľadom a pridajte rum. Doplňte po vrch sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte drvený ľad a ozdobte čerstvou mätovou vetvičkou. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN – Marec 2021 – Návrhy na servírovanie

Le Fruit de MONIN®

Mango

Mango je jablko trópov a jedno z najčastejšie konzumovaných druhov ovocia v tropických krajinách na celom svete. Mangá veľmi dobre chutia jednoducho ošúpané a konzumované v čistom stave.

Jeho dužina je šťavnatá, výrazne aromatická a zvodne sladká s miernymi tónmi kyslosti. Mangový Le Fruit de MONIN Mango má jedinečnú chuť a štruktúru, pretože plody sú zbierané v čase zrelosti. Odhalí chuť vašich smoothies ale aj Daiquiri, Margarity, Mojita ...

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% mangového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Mojito, Margarita, Daiquiri, Smoothie, Ľadový čaj, Limonády, Mliečne koktaily ...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, koncentrované mangové pyré, voda, prírodná aróma, zahusťovadlo: pektín, kyselina: kyselina citrónová, konzervačná látka: sorban draselný, extrakt zo svetlice.
Obsahuje 50% mangového pyré.

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

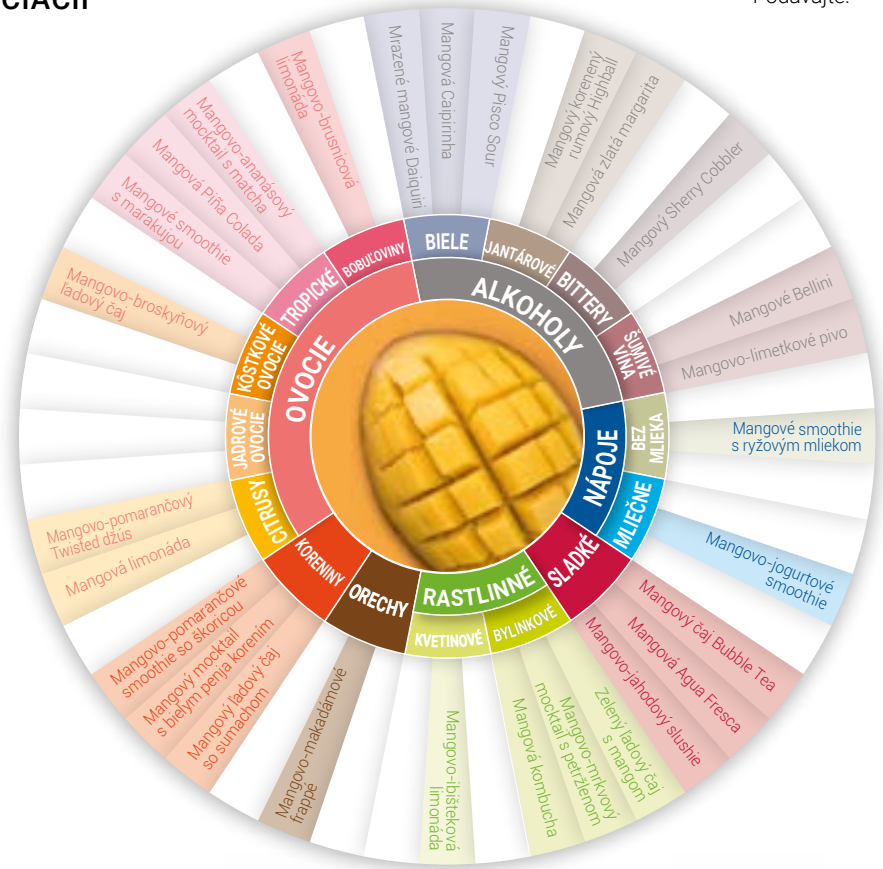
„Vďaka svojej zamatovej chuti zrelého manga a textúre je Le Fruit de MONIN Mango ideálny do krémových smoothies. Skúste ho skombinovať s mliekom alebo jogurtom a jednoducho si ho zamilujete. Jeho jemná vyváženosť a krémová chuť urobia z vášho mangového daiquiri, margarity alebo mojita letný hit. Osviežujúce nápoje, ako sú ľadové čaje a limonády, budú tiež skvelou aplikáciou na zvýraznenie jemnej chuti tohto obľúbeného exotického ovocia. Rád ho používam do koktailov s rumom tiki, iným exotickým ovocím a štipkou čili pre pikantný nádych."

MANGOVÉ MOJITO

- **30 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Rozmiešajte mätu, limetku a mangový Le Fruit de MONIN Mango do pohára. Naplňte rozdrveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Mango Caipirinha

- **30 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- 60 ml cachaça
- 1/2 limetky na kocky

V pohári s ľadom rozmiešajte limetku a mangový Le Fruit de MONIN Mango. Doplňte rozdrveným ľadom a pridajte cachaçu. Dobre premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Zelený ľadový čaj s mangom

- **15 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- 150 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte plátkami manga a podávajte.

Mangovo-brusnicová limonáda

- **15 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- **15 ml sirupu MONIN Cranberry**
- 30 ml čerstvej pomarančovej šťavy
- 240 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom pomaranča a mangom. Podávajte.

Mangový Pisco Sour

- **30 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 60 ml pisca
- 30 ml vaječného bielka
- 3 streky aromatického bitteru

Všetky ingrediencie okrem bitteru nalejte do šejkra plného kociek ľadu. Pretrepte. Preceďte do šejkra a vyhoďte ľad. Druhýkrát pretrepte bez ľadu. Preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte 3 kvapkami bitteru na penu.Podávajte.

Mrazené mangové Daiquiri

- **45 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- **1/2 odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 60 ml rumu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte plátkami manga. Podávajte.

Mangová limonáda

- **15 ml mangového Le Fruit de MONIN Mango**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml vody alebo sódovej vody

Produkty MONIN nalejte do pohára na limonádu naplneného kockami ľadu. Doplňte vodou alebo sódovou vodou. Pomiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a podávajte. Základ MONIN Cloudy Lemonade Base môžete nahradiť 60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Passion Fruit

MARAKUJA

Marakuja sa pestuje v mnohých tropických a miernych oblastiach a je známa pod mnohými exoticky znejúcimi názvami, ako napríklad Maracuyá, Chinola ... Marakuja je jedným z najintenzívnejšie voňajúcich druhov ovocia. Zaujímavá dužina s jadierkami má jasno oranžovú farbu, veľmi výraznú exotickú vôňu a trpko-sladkú chuť. Le Fruit de MONIN Passion Fruit, ktorý je vyrobený z plodov zozbieraných v čase svojej zrelosti v stredomorskej oblasti, prinesie do vašich koktailov exotiku a sviežu tropickú textúru.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50 % marakujového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prírodné arómy
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15ml pumpičky
Široké využitie: Mojito, Margarita, Daiquiri, Smoothie, Limonády, Ľadové čaje, Koktaily, Mocktaily...

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Cukor, voda, koncentrované marakujové pyré, prírodná aróma, kyselina: citrát sodný, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50 % marakujového pyré.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

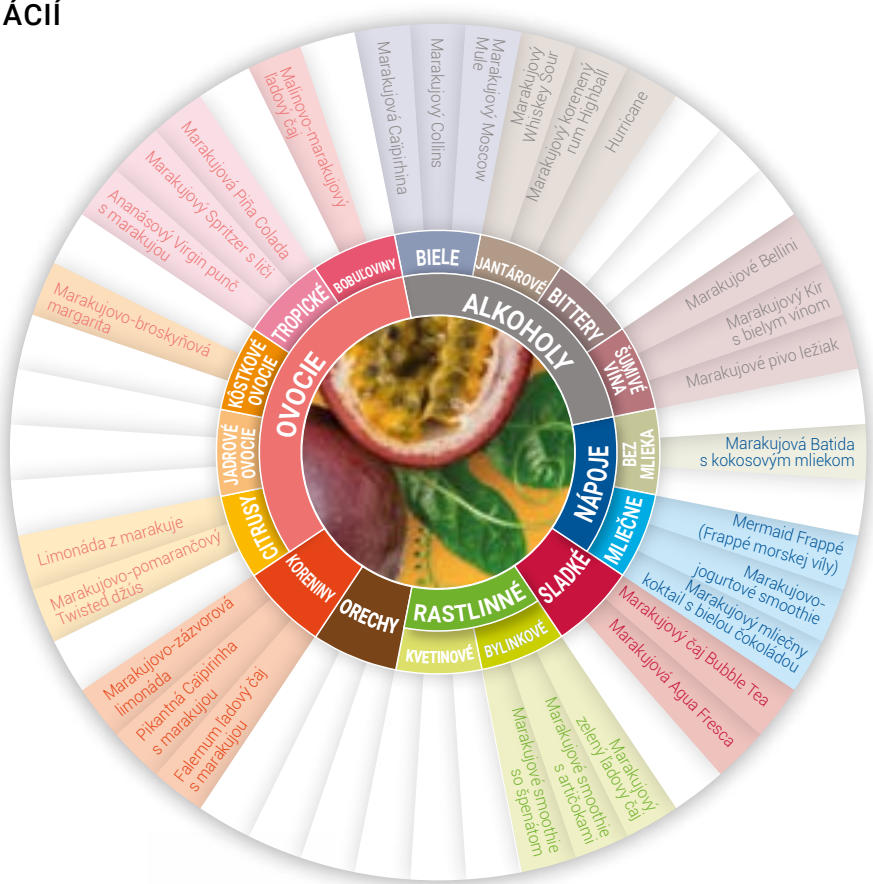
„Marakuja je v sortimente Le Fruit de MONIN jednou z neprehliadnuteľných príchutí. Umožňuje pripraviť všetky druhy nápojov s alkoholom alebo bez neho, ktoré budú vyhovovať potrebám vašich zákazníkov, pretože ide o jednu z najviac oceňovaných a vyhľadávaných príchutí. Výborne sa hodí do exotických ovocných koktailov, ako sú Margarita, Daiquiri alebo Mojito, ale aj na prípravu osviežujúcich nápojov, ako sú ľadové čaje, limonády a smoothies. Le Fruit de MONIN Passion Fruit sa veľmi dobre kombinuje s exotickým ovocím, citrusmi, malinami, mätou, zázvorom, vanilkou alebo bielou čokoládou, čo je len niekoľko nápadov na kombinovanie, z ktorých môžete vytvoriť lahodné nápoje."

MARAKUJOVÉ MOJITO

- **30 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- ½ limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Mätu, limetku a marakujový Le Fruit de MONIN Passion Fruit rozmiešajte v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Mrazená Margarita s marakujou

- **30 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **½ odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 40 ml tequily
- 20 ml likéru triple sec curacao
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a prikryte kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do vychladeného pohára na margaritu. Ozdobte kúskom marakuje a limetkovou kôrou. Podávajte.

Porn Star Martini

- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **15 vanilkového sirupu MONIN Vanilla**
- 30 ml vodky
- 20 ml marakujového likéru
- 15 ml limetkovej šťavy
- 1 štamprlík šampanského

Všetky ingrediencie okrem šampanského nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu.

Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupe. Ozdobte polovicou marakuje a vetvičkou mäty. Podávajte so štamprlíkom šampanského.

Marakujový Maï Taï

- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **15 ml sirupu MONIN Falernum**
- **15 ml likéru MONIN Orange Curacao**
- 45 ml rumu
- 20 ml limetkovej šťavy
- 40 ml ananásovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára tiki naplneného kockami ľadu. Ozdobte kúskom marakuje, mätovou kyticou a jedlým kvetom. Podávajte.

Mermaid Frappé (Frappé morskej víly)

- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **10 ml sirupu MONIN Blue Curacao**
- **30 ml vanilkového tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd).

Nalejte do pohára. Ozdobte šľahačkou, cukrovou oceánskou posýpkou a cukrovým chvostom morskej panny. Podávajte.

Citrónový perlivý ľadový čaj s marakujou

- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **20 ml sirupu MONIN Lemon Tea**
- 180 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte kolieskami citróna a podávajte.

Limonáda z marakuje

- **15 ml marakujového Le Fruit de MONIN Passion Fruit**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml vody alebo sódovej vody

Všetky ingrediencie vložte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu. Doplňte vodou alebo sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kolieskami citróna. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Lychee

LIČI

Liči, pôvodne starodávne ovocie z Číny, sa stalo hrdinským ovocím v celej Ázii a najmä dnes je novou trendovou príchuťou. Drsná ružovočervená šupka odhalí bielu priesvitnú dužinu s textúrou podobnou hroznu a s voňavým sladkým kvetinovým nádychom. Dodajte svojim nápojom alebo dezertom orientálny osviežujúci nádych s Le Fruit de MONIN Lichi a tiež jeho jemnú kvetinovo-sladkú vôňu!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% liči pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15ml pumpičky
Široké využitie: Martini, Smoothie, Limonády, Čaje, Frappé...

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Cukor, koncentrát liči pyré, voda, kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, zahusťovadlá: pektín, citrusová vláknina, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 50% liči pyré.**

1 balenie	4 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ ARÓMY
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKY
- ☐ BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

OBSAH

JAN-MARC MENICABLE

MONIN manažér pre inovácie v oblasti nápojov

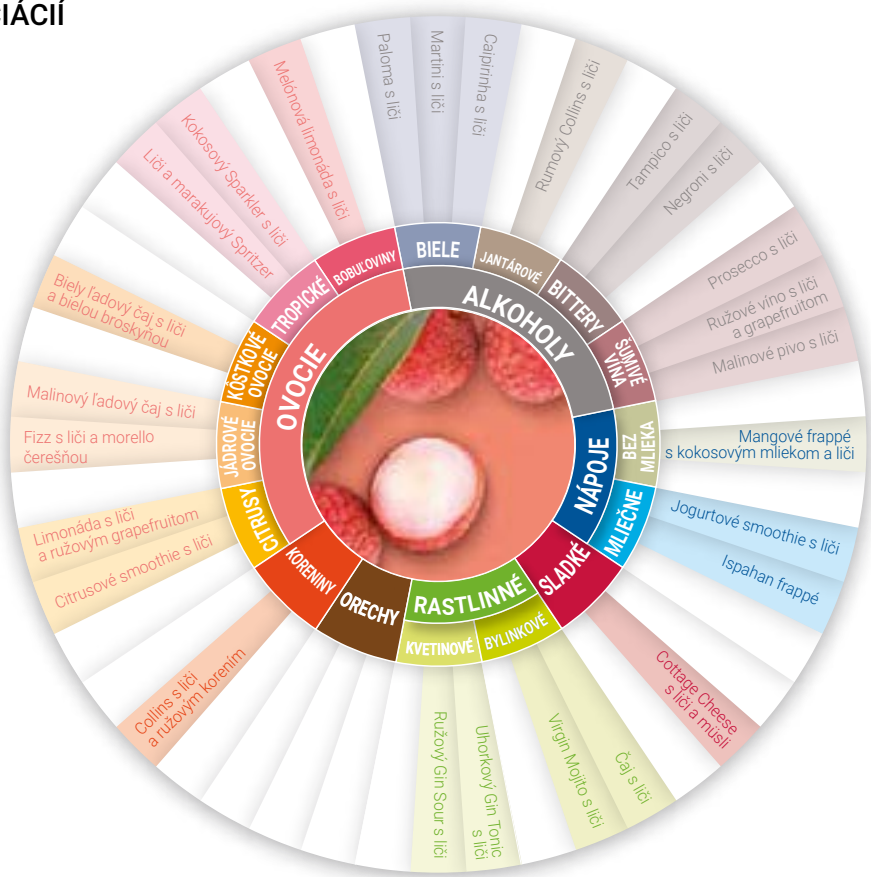
"Le Fruit de MONIN Lychee sa výborne hodí do všetkých ovocných koktailov a mocktailov, ako aj do limonád a ľadových čajov. Jeho najlepšie vlastnosti sa prejavia v kombinácii s bylinkami, koreninami a bitter. Moderný klasický koktail, ktorý dosiahol svoj vrchol s Le Fruit de MONIN Lychee, je Lychee Martini, ale ja si vychutnávam aj Old Fashioned a Negroni s pridaním tejto úžasnej chuti!"

COSMO S LIČI

- **15 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- **20 ml likéru MONIN Triple Sec Curacao**
- 45 ml vodky
- 20 ml brusnicovej šťavy
- 4 kúsky kumkvátu

Kumkváty a Le Fruit de MONIN rozmiešajte v šejkri. Pridajte zvyšné ingrediencie a doplňte kockami ľadu. Pretrepte. Dvakrát preceďte do vychladeného pohára na martini. Ozdobte s liči a kolieskom kumkvátu. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Caipirinha s liči

- **30 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 60 ml cachaça
- ½ limetky na kocky

Rozmiešajte limetku a Le Fruit de MONIN Lichi do pohára old fashioned. Naplňte rozdrveným ľadom a pridajte cachaçu. Dobre premiešajte a ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Kokosový Sparkler s liči

- **20 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- **10 ml kokosového sirupu MONIN Coconut**
- 10 ml limetkovej šťavy
- 150 ml tonikovej vody

Nalejte ingrediencie do pohára naplneného drveným ľadom. Dobre premiešajte a podávajte.

Liči a marakujový Spritzer

- **15 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- **20 ml marakujového Le Fruit de MONIN Marakuja**
- 120 ml ružového vína
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie zmiešajte vo veľkom vínovom pohári naplnenom kockami ľadu. Pomiešajte, ozdobte a podávajte.

Citrusové smoothie s liči

- **30 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 120 ml vody
- 20 ml pomarančovej šťavy
- 1 plátok citróna

Nalejte všetky ingrediencie do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte a podávajte.

Virgin Mojito s liči

- **30 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 10 lístkov mäty
- ½ limetky na kocky
- 150 ml sódovej vody

Mätu, limetku a Le Fruit de MONIN rozmiešajte v pohári. Naplňte ho drveným ľadom. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Ozdobte kyticou mäty. Podávajte.

Rumový Collins s liči

- **20 ml Le Fruit de MONIN Lychee**
- 40 ml tmavého rumu
- 100 ml sódovej vody
- 20 ml limetkovej šťavy
- 3-5 listov estragónu

Rozmiešajte estragón s Le Fruit de MONIN Lychee. Naplňte drveným ľadom a pridajte ostatné ingrediencie. Doplňte sódovou vodou a jemne premiešajte. Ozdobte s liči a lístkami estragónu. Podávajte.

MONIN

© MONIN - marec 2022 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Pineapple

ANANÁS

Ananás je tropické ovocie pochádzajúce z južnej Brazílie. Jeho tvrdé, ostnaté brnenie ukrýva šťavnaté, zlatisté plody plné šťavy a chuti trópov. Dnes je veľmi obľúbený. Ananásový Le Fruit de MONIN Pineapple je sladký, pikantný a s nádychom kyslosti, čo dokonale vystihuje jemnú dužinu tohto ovocia. Svojou živou a univerzálnou chuťou dodá Daiquiri alebo limonáde nádych slnka a exotiky.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% ananásového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15ml pumpičky
Široké využitie: Daiquiri, Llimonády, Ľadové čaje, Mojito, Sours, Collins, Mule, Kolády..

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, ananás (pyré a kúsky), kyselina: kyselina citrónová, prírodná aróma, konzervačná látka: sorban draselný, zahusťovadlo: pektín, farbivo: extrakt zo svetlice.
Obsahuje 50% ananásového pyré.

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

JASON SOON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Ananás je jednou z najobľúbenejších príchutí používaných v nápojoch a dokonca aj v kulinárstve.
Vďaka sladko ostrej chuti a dužinatej štruktúre umožní vašej kreativite objavovať nové recepty ... Ja osobne najradšej používam túto koncentrovanú ananásovú príchuť v ovocnom recepte na Martini."

ANANÁSOVÉ MOJITO

- **30 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- 1/2 limetky na kocky
- 80 ml sódovej vody

Rozmiešajte mätu, limetku a MONIN Pineapple v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte. Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Ananásová perlivá Vintage limonáda

- **15 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml sódovej vody

Nalejte všetky ingrediencie do pohára na limonádu naplneného kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte plátkom citróna a ananásovou vlajkou. Podávajte.

Ananásový mliečny koktail

- **30 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- **30 ml tekutého základu Le Frappé de MONIN Vanilla Liquid**
- 150 ml rastlinného kokosového mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pokryte kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečny koktail. Navrch dajte šľahačku a ozdobte dehydrovaným ananásom a drvenými mandľami.Podávajte.

Mrazený ananásový jogurt

- **30 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- **1 odmerka jogurtu Le Frappé de MONIN**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte a podávajte.

Mrazené ananásové Daïquiri

- **30 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- **1/2 odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 40 ml rumu
- 20 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a zasypte ich kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do vychladeného pohára coupette.Ozdobte a podávajte.

Ananásovo-mandľový Gin Sour

- **15 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- **10 ml mandľového sirupu MONIN Almond**
- 40 ml ginu
- 15 ml citrónovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte a podávajte.

Ananásový Moscow Mule

- **30 ml ananásového Le Fruit de MONIN Pineapple**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 40 ml vodky
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie nalejte do hrnčeka Mule naplneného drveným ľadom. Dolejte zázvorovým pivom. Jemne premiešajte. Navrch pridajte viac drveného ľadu. Ozdobte tenkým plátkom ananásu a vetvičkou mäty. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Banana

BANÁN

Banán je najznámejšie a najčastejšie konzumované tropické ovocie. Jeho biela, aromatická dužina je obľúbená po celom svete. Mnohí z nás si banány vychutnávajú ako občerstvenie, v ovocných šalátoch alebo dokonca v koláčoch. Le Fruit de MONIN Banana je lahodnou možnosťou, ako si vychutnať jeho bohatú štruktúru a chuť v nespočetných nápojoch.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50 % banánového pyré
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Smoothie, Mliečne koktaily, Čokolády, Latte, Margarita, Daiquiry, Mocktaily, Kulinárske...

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Banánové pyré, cukor, prírodná aróma, konzervant: sorban draselný, kyselina: kyselina vínna (L(+)-), zahusťovadlo: pektín. **Obsahuje 50 % banánového pyré.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

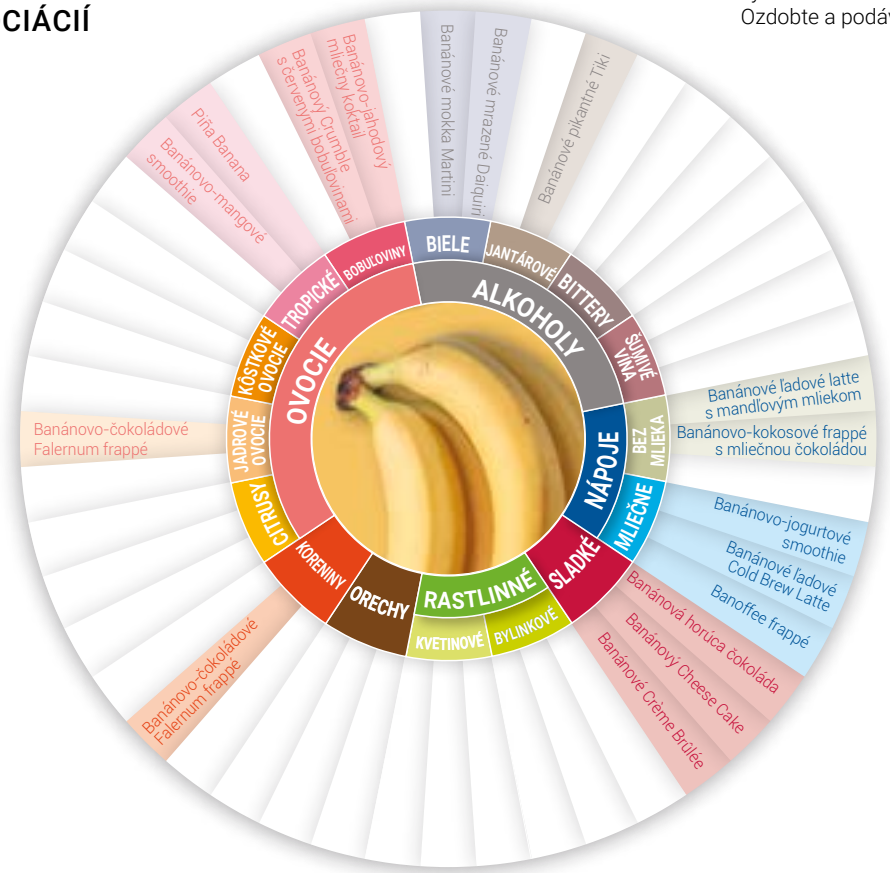
„Le Fruit de MONIN Banana stelesňuje silnú a bohatú arómu zrelého banánu, ktorá ochutí množstvo nápojov, či už teplých alebo studených. Jeho slastná časť sa dokonale hodí do smoothies, mliečnych koktailov, horúcich čokolád, kávových špecialít alebo kulinárskych aplikácií, zatiaľ čo jeho exotická časť obohatí koktaily, najmä tie na báze rumu s iným tropickým ovocím. Kokos, jahoda, kivi, mango, karamel, biela čokoláda sú všetko príchute, ktoré spolu s banánom vytvárajú charakteristické nápoje. Veľmi rád ho pridávam do Daiquiri s koreneným rumom a trochou medu."

BANÁNOVÉ MRAZENÉ DAIQUIRI

- **45 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **1/2 odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 60 ml rumu
- 30 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pokryte kockami ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte a podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Banánovo-jogurtové smoothie

- **30 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **1 odmerka jogurtu Le Frappé de MONIN**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s ľadom z 360 ml pohára. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte plátkom banánu. Podávajte.

Banánové ľadové Cold Brew Latte

- **30 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **50 ml koncentrátu MONIN Cold Brew**
- 200 ml mlieka

Do veľkého pohára naplneného kockami ľadu nalejte banánový Le Fruit de MONIN Banana a mlieko. Dobre premiešajte. Navrch nápoja nalejte koncentrát MONIN Cold Brew. Podávajte bez miešania.

Banánový After Dinner

- **30 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **20 ml kakaového La Liqueur de MONIN Cocoa**
- 20 ml vanilkovej vodky
- 15 ml koreneného tmavého rumu
- 30 ml mandľového mlieka
- 30 ml tekutej smotany

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára coupe. Penu ozdobte čokoládovými hoblinami. Podávajte.

Banánovo-jahodový mliečny koktail

- **15 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **15 ml jahodového Le Fruit de MONIN Strawberry**
- **1 odmerka vanilkového Le Frappé de MONIN Vanilla**
- 150 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Navrch dajte šľahačku. Ozdobte ružovou cukrovou posýpkou, jahodou rozrezanou na polovicu a plátkom banánu. Podávajte.

Banoffee Frappe

- **15 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **15 ml karamelovej polevy MONIN Caramel**
- **30 ml tekutého vanilkového základu Frappé de MONIN Vanilla**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s ľadom z 360 ml pohára. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Navrch dajte šľahačku. Ozdobte karamelovými omrvinkami a plátkom banánu. Podávajte.

Piña Banana

- **15 ml banánového Le Fruit de MONIN Banana**
- **15 ml kokosového Le Fruit de MONIN Coconut**
- 40 ml rumu
- 120 ml ananásovej šťavy
- 30 ml tekutej smotany

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra s niekoľkými kockami ľadu. Mixujte 30 sekúnd. Nalejte do veľkého koktailového pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte ananásovými listami, plátkom banánu a kúskom jahody. Podávajte.

MONIN
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Lime

LIMETKA

Limetka je jasno zelený tropický citrusový plod. Vyznačuje sa jemnou chuťou, ktorej sviežosť a vôňa pochádza z kôry, dužiny a šťavy. Práve táto výnimočnosť a sila, ktoré Le Fruit de MONIN Lime stelesňuje, z neho robia kľúčového hráča vo svete koktailov a gastronómie.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 51% ovocia a 31% limetky
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Koktaily, Smoothie, Frappé,..

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, voda, limetková šťava, limetková kôra, koncentrovaná limetková a citrónová šťava, kyseliny: citrát sodný, kyselina citrónová, prírodná citrónová aróma, zahusťovadlo: pektín, prírodná aróma, konzervačná látka: sorban draselný. **Obsahuje 51% ovocia vrátane 31% limetky.**

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

JULIE SEVRE

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

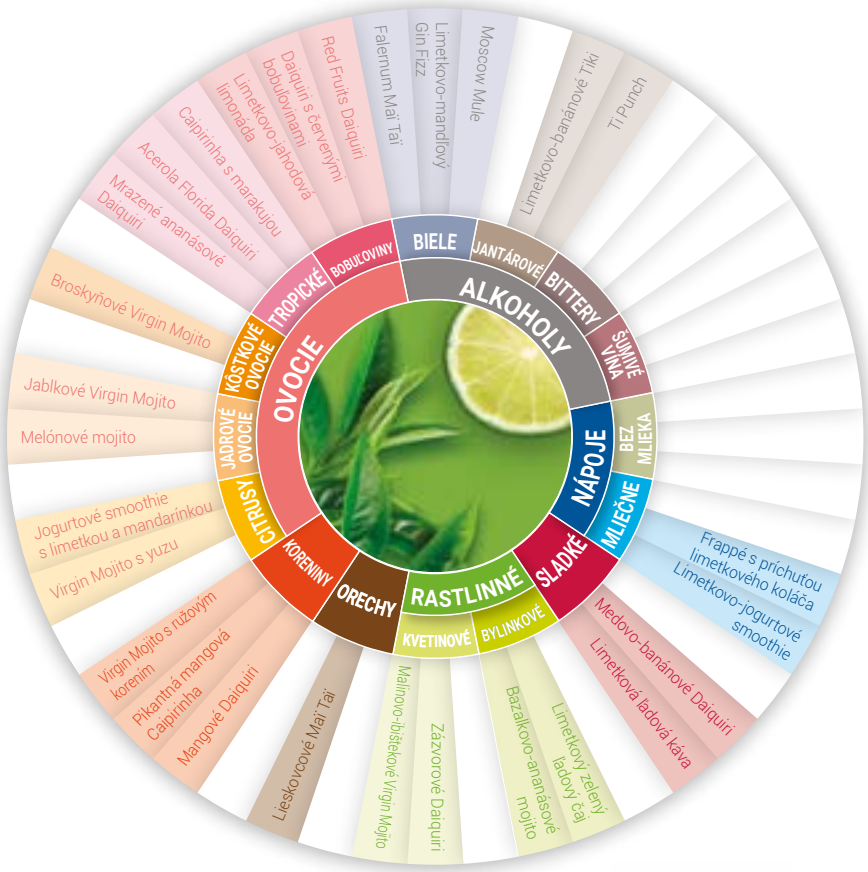
„Tento citrusový plod z Južnej Ameriky, známy a uznávaný barmanmi na celom svete, sa vracia na koktailovú scénu v podobe Le Fruit de MONIN Lime. Toto drobné ovocie dodá koktailom sviežosť a sladký nádych. Výborne sa hodí do mrazených koktailov alebo do Daiquiri a dodá vašim nápojom rovnováhu a kyslosť."

LIMETKOVÝ MOSCOW MULE

- **20 ml limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- 40 ml vodky
- 100 ml zázvorového piva

Spojte ingrediencie do hrnčeka Mule naplneného drveným ľadom. Pomiešajte. Ozdobte limetkou a zázvorom. Podávajte.

ASSOCIATIONS WHEEL



POUŽITIE

Malinovo-limetkový ľadový čaj

- **15 ml limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- **20 ml sirupu MONIN Raspberry Tea**
- 180 ml vody

Nalejte ingrediencie do pohára naplneného kockami ľadu. Pomiešajte a podávajte.

Mrazená limetka

- **20 ml limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- **10 ml sirupu MONIN Amaretto**
- **1 odmerka bezmliečneho Le Frappé MONIN Non Dairy**
- 120 ml vody

Ingrediencie nasypte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka. Zmes nalejte do pohára. Ozdobte limetkovou kôrou a mandľovým práškom. Podávajte.

Limetkový sorbet

- **500g limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- 500 ml vody

Všetky ingrediencie zmiešajte pomocou metličky. Nalejte zmes do zmrzlinovača na 1 h. Skladujte v mrazničke pri teplote - 18° C. Podávajte.

Caipirinha

- **30 ml limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- 60 ml cachaça
- Drvený ľad
- 1 kúsok limetky

Všetky ingrediencie nalejte do pohára old fashioned. Dobre premiešajte. Naplňte ho drveným ľadom. Dobre premiešajte. Ozdobte kúskom limetky. Podávajte.

Limetkovo-rozmarínový Fizz

- **30 ml limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- 100 ml šťavy z ružového grapefruitu
- 120 ml sódovej vody
- Čerstvý rozmarín

Ingrediencie nalejte do pohára na limonádu naplneného kockami ľadu. Pridajte rozmarín a dolejte sódovú vodu. Podávajte.

Pikantné mrazené mangové Daiquiri

- **20 ml limetkového Le Fruit de MONIN Lime**
- **15 ml sirupu MONIN Spicy Mango**
- 40 ml tmavého rumu
- Kocky ľadu

Ingrediencie nasypte do mixéra. Zasypte kockami ľadu. Mixujte dohladka. Mix nalejte do vychladeného pohára coupette. Ozdobte a podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Mandarine

MANDARÍNKA

Mandarínka, ktorá pochádza z Číny a Vietnamu, sa už dlho používa v čínskej medicíne a je uznávaná pre svoje povzbudzujúce účinky. Esencia z tohto malého citrusového ovocia, ktoré sa objavilo v Európe v 19. storočí, sa stala veľmi úspešnou vo veľkých francúzskych parfumériách. Mandarínka, ktorá sa stala neprehliadnuteľným produktom na trhoviskách, sa vyznačuje sladkou, jemnou a šťavnatou chuťou. Okrem toho, že ponúka chuťovú alternatívu k limonáde, vlajkovej lodi letných nápojov, Le Fruit de MONIN Tangerine vás prekvapí v smoothie, frappé, ľadových čajoch alebo dokonca vo vašich Moscow Mule!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% mandarínky
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15ml pumpičky
Široké využitie: Limonáda, Ľadový čaj, Smoothie, Moscow Mule, Gin Sour...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, voda, mandarínková šťava, mandarínková dužina, koncentrovaná mandarínková šťava, kyseliny: kyselina citrónová, citrát sodný, prírodná aróma, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný, farbivá: výťažky z mrkvy a tekvice. **Obsahuje 50% mandarínky.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

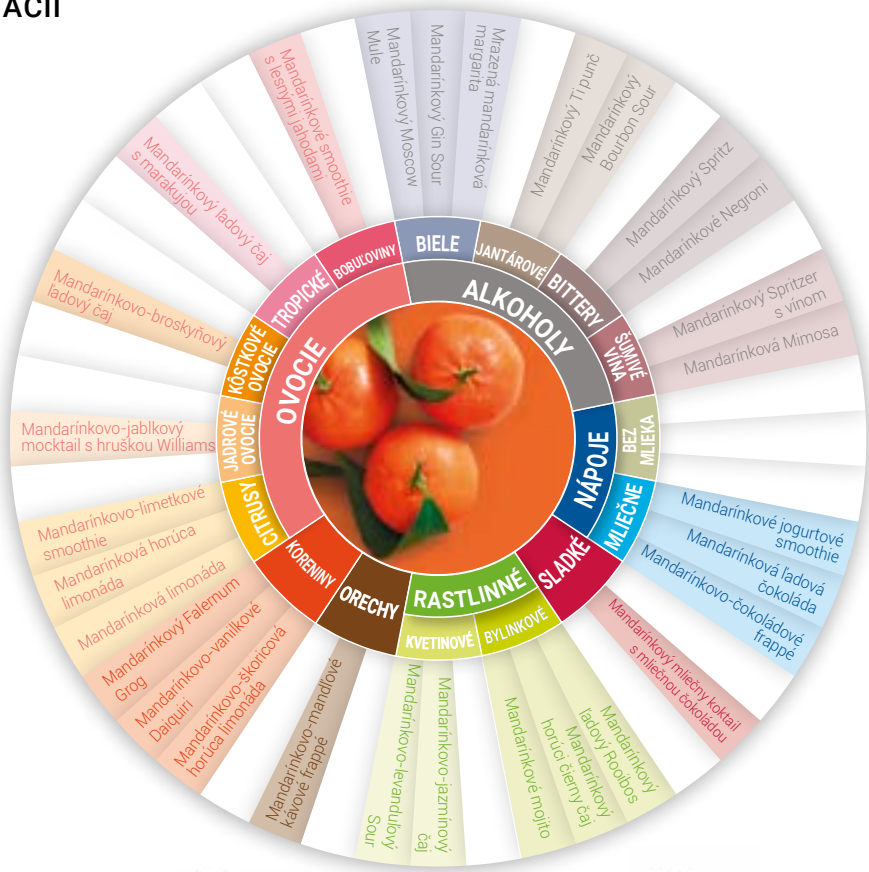
„Mandarínka je veľmi obľúbený zimný citrusový plod so sladkou, šťavnatou a aromatickou dužinou. Le Fruit de MONIN Tangerine koncentruje vynikajúcu chuť tohto ovocia, takže si ho môžete vychutnávať po celý rok! Výborne sa hodí na ochutenie osviežujúcich nápojov, ako sú ľadové čaje a limonády, a bude tiež skutočným zdrojom inšpirácie pri príprave koktailov, najmä s liehovinami, ako je gin, vodka a tequila. Je vynikajúci v ľadových mliečnych nápojoch, na druhej strane je lepšie vyhnúť sa jeho používaniu v horúcich mliečnych nápojoch kvôli jeho kyslosti. V zime sa však výborne hodí do čajov alebo horúcich limonád, ktoré vás zahrejú."

MANDARÍNKOVÝMOSCOW MULE

- **30 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **25 ml koncentrátu MONIN Rantcho Lime**
- 40 ml prémiovej vodky
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie nalejte do hrnčeka Moscow Mule plného drveného ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte plátkom mandarínky. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Mandarínkový zelený ľadový čaj

- **15 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- 150 ml vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte plátkom mandarínky.Podávajte. Koncentrát MONIN Green Tea môžete nahradiť 20 ml sirupu MONIN Lemon Tea.

Mandarínková margarita

- **45 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **30 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 60 ml tequily
- 30 ml likéru triple sec

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Margaritu so soľou na okrajoch. Ozdobte plátkom mandarínky. Podávajte.

Mandarínková ľadová čokoláda

- **30 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **30 ml polevy MONIN Dark Chocolate**
- 240 ml mlieka alebo rastlinného mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do veľkého pohára naplneného kockami ľadu. Ozdobte dehydrovaným plátkom mandarínky. Podávajte. Tento recept môžete pripraviť aj pomocou mixéra.

Mandarínkový Gin Fizz

- **20 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lemon Rantcho**
- 40 ml ginu
- 100 ml sódovej vody
- 15 ml vaječného bielka

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára collins naplneného ľadom. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte plátkom mandarínky. Podávajte.

Mandarínkovo-čokoládové frappé

- **30 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **1 odmerka čokoládového Le Frappé de MONIN Chocolate**
- 120 ml mlieka alebo rastlinného mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra spolu s 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na mliečne koktaily. Ozdobte šľahačkou, kakaom l'Artiste de MONIN Cocoa a kandizovanou pomarančovou kôrou. Podávajte.

Mandarínková limonáda

- **15 ml mandarínkového Le Fruit de MONIN Tangerine**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml sódovej vody alebo neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu Pomiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a plátkom mandarínky. Podávajte. Sirup MONIN Cloudy Lemonade Base môžete nahradiť 60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - február 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Ruby Grapefruit

ČERVENÝ GRAPEFRUIT

Červený grapefruit je prírodný kríženec grapefruitu a pomaranča a v skutočnosti patrí do čeľade ružového pomela. Tento citrusový plod, ktorý bol objavený v 18. storočí v Portoriku, mal veľký úspech v USA a potom sa dostal do Európy, kde sa stal kľúčovou ingredienciou pri varení, pečení a výrobe nápojov. Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit zachytáva túto súhru šťavnatých, sladkých a mierne kyslých chutí a umožní vám vytvoriť množstvo osviežujúcich alkoholických aj nealkoholických nápojov. Obohaťte ním svoje klasické ľadové čaje, koktaily Paloma alebo dokonca mojito.

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 50% grapefruitu
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 24 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15 ml pumpičky
Široké využitie: Limonáda, Ľadový čaj, Smoothie, Moscow Mule, Gin Sour...

FORMÁT

1 L

ZLOŽENIE

Cukor, voda, grapefruitová dužina, koncentrovaná grapefruitová šťava, prírodná aróma, kyseliny: kyselina citrónová, citrát sodný, konzervačná látka: sorban draselný, farbivo: koncentrát z čiernej mrkvy, zahusťovadlo: pektín. **Obsahuje 50% grapefruitu.**

1 balenie	6 fliaš
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

OBSAH

RAPHAËL DURON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

„Červený grapefruit je odroda grapefruitu so sýto ružovo-červenou šťavnatou dužinou takmer bez jadierok. Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit zachytáva sladkú a výraznú chuť s jemnou horkosťou tohto veľmi obľúbeného citrusového ovocia. Za pekného počasia a pod letným slnkom bude vhodnou príchuťou pre limonády, sódy a ľadové čaje, ktoré uhasia smäd, a je ideálny na prípravu klasického koktailu Paloma, alebo dokonca na spestrenie Margarity či Gin Fizzu. Skvele sa bude kombinovať s inými citrusmi, aromatickými čerstvými bylinkami a červenými bobuľovinami. Dosť na to, aby ste pošteklili svoju predstavivosť a nechali voľný priebeh svojej kreativite."

PALOMA

- **30 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- **25 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 40 ml tequily
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie okrem sódovej vody nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a preceďte do pohára naplneného ľadom a so soľou na okraji.Dolejte sódovou vodou. Ozdobte plátkom grapefruitu. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ

POUŽITIE

Limonáda z červeného grapefruitu

- **20 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- **60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 180 ml sódovej vody alebo neperlivej vody

Všetky ingrediencie vložte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a plátkom grapefruitu. Podávajte. Koncentrát MONIN Lemonade Mix môžete nahradiť 20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade.

Collin's s červeným grapefruitom

- **30 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- **60 ml koncentrátu MONIN Lemonade Mix**
- 40 ml ginu
- 100 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie dajte do pohára collins naplneného kockami ľadu. Dolejte sódovou vodou. Ozdobte plátkom grapefruitu. Podávajte.

Hemingway Daiquiri

- **20 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- 50 ml kubánskeho rumu
- 20 ml čerstvej limetkovej šťavy
- 5 ml likéru Maraschino

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte a podávajte.

Mrazená margarita s červeným grapefruitom

- **45 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- **20 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- **1/2 odmerky bezmliečneho Le Frappé de MONIN Non Dairy**
- 45 ml tequily
- 20 ml likéru triple sec

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra s kockami ľadu. Mixujte dohladka. Nalejte do pohára na Margaritu so soľou na okraji. Ozdobte plátkom grapefruitu. Podávajte.

Ľadový čaj s citrónom a červeným grapefruitom

- **15 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- **20 ml sirupu MONIN Lemon Tea**
- 180 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do pohára naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a plátkom grapefruitu. Podávajte.

Sirup MONIN Lemon Tea môžete nahradiť 30 ml koncentrátu MONIN Green Tea.

Moscow Mule s červeným grapefruitom

- **30 ml Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit**
- **25 ml koncentrátu MONIN Lime Rantcho**
- 40 ml prémiovej vodky
- 100 ml zázvorového piva

Všetky ingrediencie dajte do hrnčeka na Moscow Mule plného drveného ľadu. Jemne premiešajte. Ozdobte kúskom grapefruitu. Podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - február 2021 - Návrhy na podávanie

Le Fruit de MONIN®

Yuzu

Yuzu pochádza z východnej Ázie a spája v sebe očarujúce chute grapefruitu, citróna a mandarínky. Yuzu, ktoré je rozšírené v Kórei a Japonsku a ktoré teraz prijímajú a obhajujú poprední šéfkuchári v západnej kuchyni, je novým prémiovým citrusom, ktorý nesmie chýbať na jedálnom lístku. Výrazný a trpký so zmyselnou citrusovou vôňou, Le Fruit de MONIN Yuzu dodáva jedinečnú a nezabudnuteľnú chuť osviežujúcim koktailom alebo upokojujúci nádych horúcemu nápoju!

VLASTNOSTI PRODUKTU

Obsahuje 45% ovocia vrátane 25% yuzu
Vysoká koncentrácia: riedenie 1+6
Autentická chuť, prirodzená aróma
Skladovanie: pri teplote okolia
Uskladnenie: 4 týždne po otvorení
Dátum minimálnej trvanlivosti: 18 mesiacov od výroby
Pohodlné a jednoduché používanie
K dispozícii sú 15ml pumpičky
Široké využitie: Limonády, Ľadové čaje, Mojito, Sour, Collins, Mrazený jogurt, Gin Tonic, Špeciálne koktaily

FORMÁT

1L

ZLOŽENIE

Cukor, šťava z yuzu a citróna, horká pomarančová dužina, koncentrovaná pomarančová šťava, kyseliny: kyselina citrónová a citrát sodný, prírodná aróma, zahusťovadlo: pektín, konzervačná látka: sorban draselný.
Obsahuje 45% ovocia vrátane 25% yuzu.

1 balenie	4 fľaše
1 vrstva	24 balení
1 paleta	96 balení

- ☑ PRÍRODNÉ SLADIDLÁ
- ☑ PRÍRODNÉ FARBIVÁ
- ☑ VEGÁNSKE
- ☐ BEZ KONZERVANTOV
- ☑ BEZ GMO
- ☑ BEZ ALERGÉNOV
- ☑ BEZ LAKTÓZY

PITE ZODPOVEDNE

JASON SOON

MONIN riaditeľ pre inovácie v oblasti nápojov

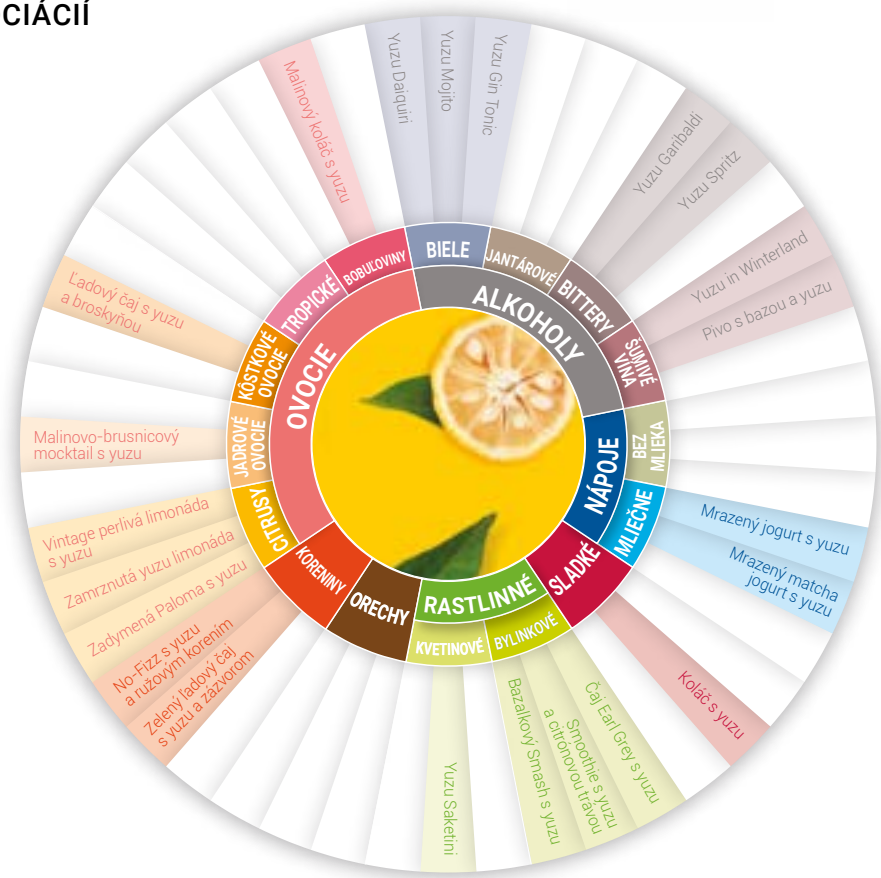
„Táto krásna citrusová chuť s jemnými kvetinovými tónmi je skvelou náhradou citróna a limetky. Nielenže dodá dokonalý šmrnc každému klasickému koktailu, ale je úžasná aj v limonádach, smoothie a šerbete. Ja osobne najradšej používam Le Fruit de MONIN Yuzu v klasickej Margarite, ktorá má jemný, sladkokyslý nádych. Vitajte v novom veku koktailov!"

YUZU GIN TONIC

- **30 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- 40 ml ginu
- 120 ml tonikovej vody

Do pohára copa nalejte ovocnú zmes MONIN a gin. Dobre premiešajte. Naplňte kockami ľadu a dolejte tonikom. Jemne premiešajte. Ozdobte dehydrovanými plátkami citrusu. Podávajte.

KOLESO ASOCIÁCIÍ



POUŽITIE

Ľadový čaj s yuzu a broskyňou

- **15 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- **20 ml sirupu MONIN Peach Tea**
- 180 ml neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára naplneného kockami ľadu. Dobre premiešajte a ozdobte plátkami citrusu. Podávajte.

Vintage perlivá limonáda s yuzu

- **15 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- **20 ml sirupu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 240 ml sódovej vody

Všetky ingrediencie nalejte do nádoby na limonádu naplnenej kockami ľadu. Pomiešajte. Ozdobte kolieskom citróna a pomarančovou kôrou. Podávajte.

Zelený ľadový čaj s yuzu a zázvorom

- **15 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- **30 ml koncentrátu MONIN Green Tea**
- **10 ml zázvorového sirupu MONIN Ginger**
- 180 ml sódovej vody alebo neperlivej vody

Všetky ingrediencie nalejte do pohára s ľadom. Pomiešajte. Ozdobte a podávajte.

Yuzu Mojito

- **30 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- 40 ml svetlého rumu
- 10 lístkov mäty
- ½ limetky na kocky
- Sódová voda

Mätu, limetku a ovocnú zmes MONIN Yuzu rozmiešajte v pohári. Naplňte drveným ľadom a pridajte rum. Dolejte sódovou vodou. Jemne premiešajte.

Pridajte viac drveného ľadu a ozdobte mätovou kyticou. Podávajte.

Mrazený jogurt s yuzu

- **30 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- **1 odmerka jogurtu Le Frappé de MONIN**
- 120 ml mlieka

Všetky ingrediencie nalejte do mixéra a pridajte 360 ml ľadu. Mixujte dohladka (30 sekúnd). Nalejte do pohára na smoothie. Ozdobte a podávajte.

Yuzu Saketini

- **20 ml Le Fruit de MONIN Yuzu**
- **5 ml MONIN Rose syrup**
- 20 ml saké
- 20 ml vodky
- 10 ml suchého vermutu
- 10 ml limetkovej šťavy

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra naplneného kockami ľadu. Pretrepte a dvakrát preceďte do vychladeného pohára na Martini. Ozdobte a podávajte.

MONIN®
monin.com

PITE ZODPOVEDNE

© MONIN - marec 2021 - Návrhy na podávanie