

MONIN®

*Fă-ți cocktailurile
'mai ușor!*

fii propriul tău barman



Le Mixeur de
MONIN®

Mojito
Magic



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Să servești prietenilor tăi un Mojito autentic este acum mai ușor ca niciodată. Cu Le Mixeur de Monin Mojito Mix, poți trece peste partea complicată și poți adăuga 100 de ani de experiență în cocktail-uri direct în pahar. Amesteca mentă parfumată și lime zemos, doar adaugă Le Mixeur de Monin Mojito Mix cu rom peste gheață, adaugă apă minerală, decor și este gata de servit. Fără complicații, fără sucuri, fără sirop de zahăr, doar Mojito-uri perfecte unul după celălalt.

Alcoolic

MOJITO INGREDIENTE

40 ml Le Mixeur de Monin Mojito
40 ml rom
80 ml apă minerală
5 frunze de mentă

Amestecă felii de lime din pahar și mentă proaspătă, cu lingurița împreună cu gheață pisată. Adaugă Le Mixeur de Monin Mojito Mix și rom amestecând conținutul. Adaugă apă minerală până la umplerea paharului. Decorează cu frunze de mentă și felii de lime.



Le Mixeur de
MONIN®

Easy-breezy Piña Colada



- | | |
|-----------------------|---------------------|
| ✓ NATURAL FLAVOURINGS | ✓ PRESERVATIVE FREE |
| ✓ NATURAL COLOURINGS | ✓ GMO FREE |
| ✓ VEGAN | ✓ ALLERGEN FREE |
| | ✓ LACTOSE FREE |

Adu-ți barul la viață cu Le Mixeur de Monin Piña Colada Mix. Creat cu sucuri de fructe și 100 de ani de experiență în cocktail-uri, pre-mix-ul nostru de vară te va încanta cu un cocktail Piña Colada făcut cu ușurință. *Doar amestecă sau agită cu rom și gheață*, adaugă decor și servește. Le poți oferi prietenilor tăi un cocktail Piña Colada fără vreo complicație. Fără sucuri, fără piureuri, *doar gust fresh, cocktailuri delicioase, servire după servire.*

Alcoolic

PIÑA COLADA INGREDIENTE

80 ml Le Mixeur de Monin Piña Colada
40 ml rom

PREPARARE SHAKER: Adaugă ingredientele într-un shaker. Amestecă puternic ingredientele cu gheață cuburi în shaker. Strecoară conținutul shaker-ului în paharul de uz plin cu gheață cuburi. Decorează cu frunze și felii de ananas.

PREPARARE BLENDER: Adaugă ingredientele într-un blender. Adaugă 100gr de gheață peste mix-ul din blender. Decorează cu frunze și felii de ananas.



Le Mixeur de
MONIN®

Margarita Express



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Crează cocktailuri margarita autentice cu Le Mixeur de Monin Margarita Mix. Când spațiul este limitat, animă publicul fără efort oferind o băutura clasică cu noul nostru pre-mix. Un mix de sucuri reale de fructe și 100 de ani de experiență în cocktailuri, noul nostru Margarita Mix ofera echilibrul perfect între lime-ul zemos și portocalele dulci. **Doar amestecă cu tequila și gheață**, adaugă ca decor lime proaspăt și vei vedea zâmbetele largi ale prietenilor după fiecare cocktail servit.

Alcoolic

MARGARITA INGREDIENTE

50ml Le Mixeur de Monin Margarita
50ml Tequila

Adaugă ingredientele într-un shaker. Adaugă gheață și amestecă puternic ingredientele. Strecoară conținutul shaker-ului în paharul Margarita în prealabil răcit. Se adaugă rim de sare și lime pe jumătate de pahar.



Le Sirop de
MONIN®

Grenadine



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☐ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Făcut inițial din pulpă de rodie, siropul de grenadine și-a păstrat numele, dar rețeta sa a fost modificată din secolul al XIX-lea. Într-adevăr, deoarece rodia nu crește în Occident, siropul de grenadină este de fapt un sortiment de fructe roșii care seamănă cu culoarea și aroma rodiei. Siropul Monin Grenadine este un amestec delicios de coacaze negre, zmeură, soc și vanilie. Culoarea roșie frumoasă și notele dulci, cu o notă de acrișor, pot fi savurate atât în cocktailuri, cât și în mocktail-uri. Este un ingredient perfect de folosit pentru a transforma limonade sau beri sau pentru a ridica la un alt nivel un Tequila Sunrise sau un Planter's Punch.

Alcoolic

TEQUILA SUNRISE **INGREDIENTE**

40 ml tequila Jose Cuervo
120 ml suc portocale
15 ml sirop Monin grenadine

Se toarnă tequila și suc de portocale în pahar peste gheață. Se toarna ușor siropul Monin peste cuburile de gheață.



CINDERELLA **INGREDIENTE**

50 ml suc portocale
40 ml suc ananas
20 ml concentrat Monin de lămâie
20 ml sirop Monin grenadine
Top up apă minerală

Amestecați puternic, shake primele 4 ingrediente, strecurați peste gheață cuburi în pahar. Adăugați apă minerală și decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Cocos



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Nuca de cocos provine din arborele de cocos și crește în climă tropicală caldă. Originară din Asia, sunt tot atâtea modalități de a folosi nuca de cocos, câte zile există în an: carnea sa, fibrele sale, uleiul și laptele ei. Este un companion minunat pentru alte fructe exotice, recunoscută în lumea produselor de patiserie și gătit, folosită din motive cosmetice. Siropul de cocos Monin captează aromele dulci, lăptoase de nucă de cocos și vă va ridica la alt nivel toate băuturile alcoolice sau nealcoolice. Veți adăuga o notă originală la Negroni, Tequila, Old Fashioned sau Iced Tea.

Alcoolic

PINA COLADA INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan White
30 ml sirop Monin cocos
100 ml suc ananas
20 ml frișcă lichidă

Turnați ingredientele în blender și acoperiți cu gheață cuburi conținutul, amestecați până la omogenizare, turnați conținutul în pahar.



GREEN BAY INGREDIENTE

10 ml sirop Monin blue curacao
20 ml sirop Monin cocos
100 ml suc portocale
20 ml concentrat Monin de lămâie
sau suc proaspăt de lămâie

Se toarnă ingredientele pe rând în pahar peste gheața cuburi, amestecându-se conținutul cu lingurița de bar.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Migdale



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☐ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Migdalul este sămânța cultivată a migdalului, venerată încă din timpurile biblice pentru esența sa naturală dulce-amăruie și florile sale parfumate roz și albe. Alb tulbure, cu un miros și gust natural pur de sămbure de migdale amare, siropul de migdale Monin este delicat, cu o ușoară dulceață, evocând aroma reconfortantă a marțipanului și a nuga. Fabricat cu aromă naturală de migdale și zahăr pur din sfeclă roșie, siropul de migdale Monin este ingredientul autentic pentru a adăuga o notă de lux băuturilor tale.

Alcoolic

MAI TAI INGREDIENTE

10 ml sirop Monin migdale
25 ml Captain Morgan Spiced
25 ml Pampero Aniversario
20 ml lichior Monin triple sec
20 ml suc proaspăt de lime

Amestecați puternic, shake primele 4 ingrediente, strecurați peste gheață cuburi în pahar. Adăugați apă minerală și decorul.



ORANGE & ALMOND INGREDIENTE

20 ml sirop Monin migdale
20 ml concentrat Monin de lămâie
sau suc proaspăt de lămâie
100 ml suc de portocale

Se toarnă ingredientele pe rând în pahar peste gheața cuburi, amestecându-se conținutul cu lingurița de bar.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Mure



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Această plantă cu boabe mici, dar suculentă, cu o aromă dulce-acrișoară, este originară din Asia. Rareori cultivată în Franța, din fericire, murele pot fi găsite cu ușurință în sălbăcie pentru a ne bucura. În zilele noastre murele sunt folosite de obicei în gemuri și deserturi. Siropul de mure Monin, cu note de fructe maturate și o culoare violet intensă va transforma toate creațiile alcoolice și nealcoolice.

Alcoolic

BLACKBERRY MULE INGREDIENTE

40 ml vodka
20 ml suc proaspăt de lime
25 ml sirop Monin de mure
5 frunze de mentă
Top-up ginger ale San Pellegrino

Amestecați vodka împreună cu sucul de lime, menta și siropul de mure, în paharul de uz, peste gheața pisată, adăugați ginger ale San Pellegrino până la umplerea paharului, amestecând în continuare ușor conținutul.



BERRY COOLER INGREDIENTE

20 ml sirop Monin mure
10 ml concentrat Monin de lamaie
sau suc proaspăt de lămâie
120 ml suc cranberry

Se toarnă ingredientele pe rând în pahar peste gheața cuburi, amestecându-se conținutul cu lingurița de bar.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Afine



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Un fruct mic și favorit originar din America de Nord, afinele mustesc de aromă. Siropul de afine Monin are o culoare albastru profund, catifelat, cu posibilități infinite. Dulceața sa ușoară, cu o notă de amar, amintește de plăcinta cu afine și brișe. Aromă de patiserie a acestui sirop poate fi folosit în smoothie-uri cu fructe și băuturi de desert sau adăugat la limonade și cocktail-uri pentru o întorsătură delicioasă. Răsfățați-vă într-o cafea cu ciocolată albă cu afine sau răcoriți-vă cu un punch revigorant cu cidru de afine.

Alcoolic

BLUEBERRY MARTINI INGREDIENTE

40 ml Smirnoff Red
25 ml Monin sirop afine
20 ml Monin Rantcho lemon sau fresh lămâie

Se amestecă puternic toate ingredientele în shaker, shake, și se strecoară în paharul Martini răcit.



SKY TEAM INGREDIENTE

20 ml sirop Monin afine
10 ml sirop Monin fructul pasiunii
10 ml concentrat Monin de lămâie
sau suc proaspăt de lămâie
100 ml suc cranberry
40 ml suc portocale

Se toarnă ingredientele pe rând în pahar peste gheața cuburi, amestecându-se conținutul cu lingurița de bar.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Portocale roșii



☒ NATURAL FLAVOURINGS	☒ PRESERVATIVE FREE
☒ NATURAL COLOURINGS	☒ GMO FREE
☒ VEGAN	☒ ALLERGEN FREE
	☒ LACTOSE FREE

Cultivat în principal în Spania, Africa de Nord și Italia, fructul portocalului este asociat în mod obișnuit cu Mediterana și își ia numele de la culoarea sa intensă și pulpa acrișoară, succulentă. Există câteva soiuri diferite, cum ar fi portocala sanguinello sau chiar portocala moro. Aroma puternică de fructe a siropului Monin de portocale roșii, perfect echilibrat între dulce, acru și amar, va aduce intensitate tuturor creațiilor tale.

Alcoolic

ORANGE & CINNAMON INGREDIENTE

40 ml Amaretto Disaronno
4 felii de portocală / scorțișoară pudră
15 ml Monin sirop de portocale roșii
20 ml fresh lămâie

Zdrobiti feliile de portocală împreună cu scorțișoara, siropul și freshul de lămâie, se adaugă Amaretto Disaronno, amestecați cu gheață pisată, adăugați juice-ul de piersică.



LIMONADĂ CU PORTOCAL ROȘII INGREDIENTE

30 ml sirop Monin portocale roșii
20 ml Monin Rantcho lemon sau fresh lămâie
180 ml apă minerală sau plată

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul $\frac{3}{4}$ plin cu gheață pisată sau cuburi, amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea carafei.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Merișoare



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Această plantă rustică este cultivată în mod tradițional în America de Nord. Merișorul este recunoscut pentru nivelurile sale ridicate de vitamine și antioxidanți. Prea acru când este crud, se consumă de obicei odată uscat, ca dulceață sau suc folosit adesea în cocktailuri. Cu aroma sa autentică de merișor copt, siropul Monin de merișoare va adăuga o notă surprinzătoare tuturor băuturilor tale alcoolice și nealcoolice.

Alcoolic

CRANBERRY FIZZ INGREDIENTE

50 ml Gordon's Pink
20 ml fresh grapefruit
25 ml sirop Monin merișoare
Top up apă minerală San Pellegrino

Turnați siropul și fresh-ul de grapefruit, adăugați și ginul, shake puternic, strecurați în paharul plin cu gheață cuburi. Se adaugă apa minerală și decorul.



CRANBERRY BREEZE INGREDIENTE

30 ml Monin sirop merișoare
25 ml Monin Rantcho lime sau fresh lime juice
80 ml cranberry juice
Top -up ginger ale sau apă tonică San Pellegrino

Amestecați siropul împreună cu fresh-ul de lime, adăugați gheață pisată și suc de merișoare amestecând puternic cu lingurița de bar, top-up apă tonică sau ginger ale.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Grapefruit roz



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☐ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Un hibrid natural între un grapefruit și o portocală, grapefruit-ul roz este renumit pentru pulpa sa generoasă, dulce și succulentă. Siropul Monin de grapefruit roz captează aceste note răcoritoare de acru și amar pentru a inspira crearea celor mai bune martinii, cocktail-uri, punch-uri cu fructe și ceaiuri. Puțin acru și cu o aromă remarcabil de puternică, siropul Monin de grapefruit roz va îmbunătăți toate băuturile tale și le va adăuga o notă roz.

Alcoolic

PINK GIN & TONIC INGREDIENTE

40 ml gin Tanqueray London Dry
20 ml sirop Monin grapefruit roz
120 ml apă tonică San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



LIMONADĂ CU GRAPEFRUIT ROZ INGREDIENTE

30 ml sirop Monin grapefruit roz
20 ml suc proaspăt de grapefruit
180 ml apă minerală sau plată

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul ¾ plin cu gheață pisată sau cuburi, amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea carafei.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Zmeură



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originar din Europa de Vest, zmeura s-a folosit pentru parfumul său de-a lungul secolelor înainte de a fi consumat ca un fruct. Astăzi, există peste treizeci de soiuri ale acestui mic fruct de vară. Siropul de zmeură Monin se laudă cu o nuanță naturală de suc de zmeură. Este dulce și ușor, notele acre vor fi completarea perfectă pentru băuturi calde și reci, cu sau fără alcool. Poate fi savurat în ceaiuri, limonade sau smoothie-uri, dar și în cafele, frappe și chiar și în cocktailuri pe bază de gin, vodcă sau rom.

Alcoolic

RASPBERRY CAIPI INGREDIENTE

60 ml vodka Smirnoff
Trei sferturi de lime taiată cubulețe
25 ml sirop Monin zmeură

Zdrobiți sferturile de lime cu siropul de zmeură în pahar, adăugați vodka și gheață spartă amestecând conținutul. Adăugați decorul.



LIMONADĂ CU ZMEURĂ INGREDIENTE

40 ml sirop Monin zmeură
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul ¾ plin cu gheață pisată sau cuburi, amestecând conținutul cu lingurita de bar, se adaugă gheață până la umplerea carafei.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Măr verde



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☐ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Cu o culoare verde vibrantă până la maturitate, mărul verde este acru, succulent, ferm și crocant. Foarte apreciat în industria de patiserie, se asortează de minune cu arome precum căpșuni sălbatice, scorțișoară, mentă sau chiar fructe uscate. Siropul de măr verde Monin captează esența acestui fruct care este plin de caracter și va adăuga o notă revigorantă de aciditate tuturor creațiilor tale alcoolice sau non-alcoolice. Vei fi surprins de prospețimea siropului de măr verde Monin amestecat cu un ceai verde, o limonadă sau chiar un Gin Fizz cu ghimbir.

Alcoolic

GREEN COOLER INGREDIENTE

40 ml Johnny Walker Red Label
20 ml sirop Monin măr verde
20 ml suc proaspăt lămâie
120 ml apă minerală sau ginger beer San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



GREEN APPLE INGREDIENTE

6 sferturi de lime
30 ml sirop Monin de măr verde
Vârf cuțit scorțișoară
100 ml suc mere verzi

Se toarnă ingredientele pe rând, se amestecă ingredientele cu gheață pisată turnând cantitatea de suc de mere verzi gradual în pahar.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Alune de pădure



☒ NATURAL FLAVOURINGS	☒ PRESERVATIVE FREE
☒ NATURAL COLOURINGS	☒ GMO FREE
☒ VEGAN	☐ ALLERGEN FREE
	☒ LACTOSE FREE

Cu nuanța sa frumoasă aurie și gustul proaspăt de alune, siropul de alune Monin are o aromă puternică și este ideal atât în aplicații la cald cât și la rece. Aromă sa naturală conferă acestui sirop cel mai proaspăt gust de alune. Perfect pentru îmbunătățirea și îmbogățirea băuturilor tale!

Alcoolic

HOT SHAMROCK EXPRESS **INGREDIENTE**

40 ml Bailey's Irish Cream
10 ml rom Captain Morgan Spiced Gold
25 ml sirop Monin alune de pădure
50 ml lapte cald
100 ml cafea

Turnați ingredientele în cana de cafea, se toarnă laptele cald peste, amestecând conținutul, se adaugă frișca și decorul.



HAZELNUT LATTE **INGREDIENTE**

20 ml Monin sirop alune de pădure
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Banane galbene



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Banana este cel mai cunoscut fruct tropical, mulți îl mănâncă ca pe o gustare sănătoasă pe tot parcursul zilei. Aroma dulce, catifelată îl face un desert perfect de fructe sau ceva de adăugat pe lângă produse de patiserie și cofetarie. Siropul de banane galbene Monin se asortează perfect cu ciocolată, caramel, rom, și alte fructe exotice, aducând o atingere tropicală pentru cocktailuri și băuturi calde deopotrivă.

Alcoolic

BANANA SANGRIA INGREDIENTE

20 ml sirop Monin banană
120 ml vin roșu sec
20 ml suc proaspăt de lămâie
30 ml suc mere
120 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



BANANA DREAM INGREDIENTE

20 ml sirop Monin banană
20 ml suc proaspăt de ananas
20 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Lime



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☐ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☐ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Lime este un fruct tropical cules din copacul lime. Pe lângă faptul că este cunoscut pentru beneficiile sale pentru sănătate, lime-ul este utilizat pe scară largă în bucătărie datorită prospețimii, pulpei și sucului său. Mai mic decât o lămâie, lime-ul este la fel de puternic, în timp ce este puțin mai moale și mai acru. Un adevărat agent de aromatizare, majoritatea fructelor și legumelor se potrivesc foarte bine cu potențialul său aromatic. La modă în industria cocktailurilor, siropul de lime Monin vă va îmbogăți și băuturile fără alcool. Încearcă-l într-un cocktail Margarita, Frozen Mojito sau Strawberry Soda.

Alcoolic

LIME GIN & TONIC INGREDIENTE

40 ml gin Tanqueray London Dry
20 ml sirop Monin lămâie verde
120 ml apă tonică San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



LIME-ONADE INGREDIENTE

40 ml sirop Monin lime
20 ml suc proaspăt de lime
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Fructul pasiunii



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Cultivat în multe regiuni tropicale și temperate, fructul pasiunii este cunoscut sub multe nume care sună exotic, precum Maracuyá, Chinola. Fructul pasiunii este unul dintre fructele cele mai intens parfumate. Fructul are semințe interesante, pulpa are o culoare portocalie strălucitoare, o aromă exotică foarte distinctivă de tartă dulce. Cules la maturitate în regiunea mediteraneană, siropul de fructul pasiunii Monin va aduce un buchet exotic și o textură tropicală proaspătă cocktailurilor.

Alcoolic

PASSION GIN & TONIC INGREDIENTE

40 ml gin Gordon's
20 ml sirop Monin fructul pasiunii
120 ml apă tonică San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



PASSION & ORANGE LEMONADE INGREDIENTE

40 ml sirop Monin fructul pasiunii
30 ml suc proaspăt de portocale
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Pepene galben



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Descoperit în Antichitate de către egipteni, pepenele galben este cultivat în sudul Franței încă din secolul XVI. O specialitate din regiunile Charentes, Anjou și Touraine, acest fruct de vară parfumează coșurile noastre din piață. Deseori consumat crud, poate fi savurat și ca supă rece, ca sorbet sau într-o salată de fructe. Acest fruct rotund, succulent merge foarte bine cu ierburi proaspete precum busuiocul, lemongrass și mentă. Siropul de pepene galben Monin și profilul său dulce și succulent vor aduce o notă de prospețime tuturor creațiilor alcoolice și non-alcoolice. Este însoțitorul ideal pentru limonade, ceaiuri cu gheață, Fizz și Spritz.

Alcoolic

MELON DARK & STORMY INGREDIENTE

40 ml rom Captain Morgan Gold Spiced
20 ml sirop Monin pepene galben
20 ml suc proaspăt de lămâie verde
120 ml ginger beer San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



MELON COOLER INGREDIENTE

30 ml sirop Monin pepene galben
100 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie
50 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Pepene roșu



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Savurat toată vara în piețele franceze, pepenele verde se consumă în întreaga lume: ca condiment asezonat cu oțet în Statele Unite, ca ingredient în bere în Rusia, etc. Ușor de recunoscut prin coaja groasă, verde, în dungi și pulpa sa intens roșie, pepenele verde este cunoscut pentru proprietățile sale de hidratare deoarece este plin de apă. În gemuri, supe reci sau salate de fructe, se asortează minunat cu menta, busuioc sau chiar lămâie. Siropul de pepene verde Monin captează toate notele sale răcoritoare și suculente și va fi un adaos excelent la limonade, ceaiuri cu gheață, punchuri cu fructe sau cocktail-uri pe bază de gin.

Alcoolic

WATERMELON BALL INGREDIENTE

40 ml vodcă Smirnoff
20 ml sirop Monin pepene roșu
10 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml suc portocale

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



WATERMELON KIDS COOLER INGREDIENTE

30 ml sirop Monin pepene roșu
20 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml spumant non alcoolic de zmeură

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Piersică



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Descoperită în secolul al XV-lea și originară din Asia, astăzi piersica este printre cele mai consumate fructe din Europa. Acest fruct de vară are peste 300 de soiuri. Piersici galbene, piersici albe, piersici de viță de vie sau chiar nectarine, toate sunt mai delicioase una decât cealaltă. Siropul de piersici Monin captează aromele naturale ale piersicii și notele dulci și acrișoare, permițând utilizatorilor să creeze o abundență de băuturi. Frumoasa sa culoare portocalie aurie și gust dulce, vor fi completări perfecte la vinuri albe, vodcă și rom. De asemenea, vă va ridica la alt nivel ceaiurile cu gheață, smoothie-urile sau cocktailuri virgine.

Alcoolic

BELLINI INGREDIENTE

20 ml sirop Monin piersică
120 ml prosecco Grande Vento

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



COLD RAIN INGREDIENTE

25 ml Monin piure peach
1 jumătate de lime tăiată wedge
8- 10 frunze de mentă
20 peach juice
Top up apă tonică San Pellegrino

Se zdrobiți lime-ul cu siropul de piersici, adăugați mentă proaspătă și suc de piersici. Se adaugă gheață pisată până la umplerea paharului. Se decorează cu un sprig de mentă și wedge de lime.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Ananas



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Ananasul este un fruct tropical originar din sudul Braziliei. Armura sa dură, înțepătoare, acoperă fructe aurii suculente și pline de gustul tropicelor. Astăzi, ananasul a devenit un favorit ferm. Dulce și acidulat cu o notă de aciditate, siropul de ananas Monin captează perfect pulpa fragedă a acestui fruct. Aduagă stropi de soare și exotism la Daiquiris sau limonade cu aroma sa vibrantă și versatilă.

Alcoolic

PINEAPPLE MOJITO INGREDIENTE

50 ml rom Captain Morgan White
20 ml Monin Rantcho lime sau suc proaspăt de lime
25 ml sirop Monin ananas
10-12 frunze mentă
Top-up apă minerală San Pellegrino

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul $\frac{3}{4}$ plin cu gheață pisată amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea paharului.



PINEAPPLE COOLER INGREDIENTE

30 ml sirop Monin ananas
100 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie
50 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Dovleac



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Siropul Monin Pumpkin Spice echilibrează confortul aromei de dovleac cu note îndrăznețe de scorțișoară și cuișoare. Dovleacul este asociat cu toamna și sezonul recoltei, și cu tradiții familiale pline de căldură. În bucătărie, și acum în acest sirop premium, dovleacul este amestecat cu condimente subtile pentru o combinație delicioasă de arome. Fabricat cu ingrediente alese și zahăr pur, Siropul Monin Pumpkin Spice este un sirop foarte concentrat cu o aromă autentică care oferă o versatilitate excepțională pentru crearea de băuturi de specialitate, cum ar fi ciocolată caldă, latte sau ceaiuri.

Alcoolic

HALLO DREAM INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan Black Spiced
20 ml sirop Monin dovleac
20 ml suc de ananas
20 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



PUMPKIN LATTE INGREDIENTE

20 ml Monin sirop Monin dovleac
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau
50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Căpșuni



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Dulce, acrișor sau cu arome de pădure, căpșunul a fost consumat încă din antichitate în America, Asia și Europa de Vest. Carnea sa roșie este recipientul pentru floare: minusculele semințe galbene, numite „achene”. alcătuiesc cea mai mare parte din acest fruct de primăvară. Adesea savurat în gătit, produse de patiserie sau gemuri, căpșunile se combina perfect cu diferite ingrediente precum ardei, mentă, busuioc, vanilie, ciocolată sau chiar o gamă largă de fructe. Siropul de căpșuni Monin captează dulcele, deliciosul și aroma proaspătă a căpșunilor și va aduce o notă de dulceață pentru băuturile tale, alcoolice sau nealcoolice. Este ideal pentru transformarea limonadelor, milkshake-urilor, Frozen cocktailuri, Spritzere sau Margaritas.

Alcoolic

CAIPIROVSKA INGREDIENTE

60 ml vodka Smirnoff
trei sferturi de lămâie verde
taiată cubulețe
25 ml sirop monin căpșuni

Zdrobiți sferturile de lime cu siropul de căpșuni în pahar, adăugați vodka și gheață spartă amestecând continutul. Adăugați decorul.



STRAWBERRY LEMONADE INGREDIENTE

40 ml sirop Monin căpșuni
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Caramel



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

O bomboană obținută prin gătirea zahărului și a apei, caramelul este un răsfăț de savurat sub mai multe forme. Ori tare, moale sau lichid, este un ingredient dulce care intensifică o multitudine de aplicații. Adesea folosit în produse de patiserie ca glazură, sos sau garnitură, este oferit și în lumea culinară și folosit frecvent în parfumerie. Aroma sa dulce se combină de minune cu o gamă largă de fructe. Siropul de caramel Monin captează toate aromele acestui răsfăț, și va aduce o adevărată notă de dulceață tuturor cafelelor, frappé-urilor sau latte-urilor. Îl poți încerca și într-un Negroni, Old Fashioned, Martini sau Sour pentru a adăuga o notă originală tuturor cocktailurilor tale.

Alcoolic

CARAMEL SOUR INGREDIENTE

50 ml whisky Johnnie Walker Black Label
25 ml sirop Monin caramel
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



CARAMEL LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin caramel
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Amaretto



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Amaretto, termenul italian pentru ceva ce are gust "puțin amar", indică aroma distinctă a migdalei amare și provine de la denumirea lichiorului aromat în principal cu sămburi de caise. Siropul Monin Amaretto reprezintă o alternativă foarte bună la lichiorul cu aroma similară, oferind versatilitate în mixuri și o aromă distinctă, miros și gust puternic de migdale, retrogust fructat.

Alcoolic

SPECIAL RUM SOUR INGREDIENTE

50 ml rom Captain Morgan Tiki
25 ml sirop Monin amaretto
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



AMARETTO LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin amaretto
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Ciocolată



☒ NATURAL FLAVOURINGS	☒ PRESERVATIVE FREE
☒ NATURAL COLOURINGS	☒ GMO FREE
☒ VEGAN	☒ ALLERGEN FREE
	☒ LACTOSE FREE

Ciocolata este originară din America de Sud, boabele de cacao au fost consumate pentru prima dată acum peste 4.000 de ani de culturile pre-columbiene în ceremoniile spirituale. Această boabă învechită cu gustul său dulce-amar este acum favorită în întreaga lume. Siropul de ciocolată Monin vă permite să vă bucurați de dulcea, cremoasa decadență a ciocolatei în băuturile tale. Încercați-l în băuturi calde și frappe-uri.

Alcoolic

CHOCOLATE CREAM INGREDIENTE

40 ml Bailey's Irish cream
25ml sirop Monin ciocolată
50 ml lapte cald
100 ml cafea sau ciocolată caldă neagră

Turnați ingredientele în cana de cafea, se toarnă laptele cald peste, amestecând conținutul, se adaugă frișca și garnish-ul.



CHOCOLATE LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin ciocolată
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Caramel sărat



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Caramelul sărat este o aromă de cofetărie tradițională originară din Bretania, Franța. Echilibrul subtil dintre netezimea sa dulce și note de sare o fac favorită în țară. Combinația sa unică de sărat și dulce va transforma orice băutură caldă sau rece într-o băutură neașteptată, lăsându-vă să vă doriți mai mult. De ce să nu vă răsfățați cu un cocktail Monin Salted Caramel Sour pentru un gust mai surprinzător?

Alcoolic

SALTED CARAMEL SOUR INGREDIENTE

50 ml whisky Johnnie Walker Black Label
25 ml sirop Monin caramel sărat
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



FRENCH CARAMEL LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin caramel sărat
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Nuci caramelizate



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Cu siguranță te întrebi care ar putea fi această combinație. Cunoașteți și vă bucurați de diferite arome de nuci, vă place dulcele, gustul delicios de cafea. Dar nuca caramelizată? Sună bine dar... ce este? Siropul Monin de nucă caramelizată este o altă minune Monin, datorită acestei experiențe senzoriale inovatoare cu unt și gust bogat de caramel și nucă de macadamia. Te vei bucura de această aromă surprinzătoare în diverse aplicații, ca într-un Martini Toffee Nut Espresso cu o notă de sare sau într-un milkshake cu ciocolată, caramel, nuci, pere.

Alcoolic

TOFFEE SOUR INGREDIENTE

50 ml whisky Johnnie Walker Black Label
25 ml sirop Monin nuci caramelizate
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



TOFFEE LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin nuci caramelizate
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Brownie



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originară din SUA, această prăjitură de ciocolată – făcută de obicei cu nuci tăiate sau alune de pădure – este preferata copiilor. Se poate savura cu cremă, frișcă sau o cupă de înghețată. Siropul Monin Brownie reproduce aroma aluatului de tort brownie cu ciocolată neagră, completat cu note de nuci. Va aduce dulceață și delicatețe tuturor milkshake-urilor și frappe-urilor și vă va reinventa cocktailurile de modă veche și alte cocktailuri pe bază de whisky.

Alcoolic

BROWNIE RUM SOUR INGREDIENTE

50 ml rom Pampero Aniversario
25 ml sirop Monin brownie
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



BROWNIE LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin brownie
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de **MONIN®** *Biscuiți de ciocolată*



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Inventat în anii 1930 de doi americani, chocolate cookie este un biscuit mic, rotund, lipicios, acoperit cu fulgi de ciocolată. Îndrăgit în întreaga lume și multigenerațional, poate fi savurat atât cald, cât și rece și în orice moment al zilei. Redescoperă aroma decadentă a aluatului de prăjituri coapte la cuptor asociată cu aroma intensă a ciocolatei negre în siropul Monin biscuiți de ciocolată. Va aduce un strop de decadentă ciocolatelor și frappé-urilor tale calde, pentru ca toți să se bucure!

Alcoolic

CHOCOLATE COOKIE MARTINI **INGREDIENTE**

40 ml vodka Smirnoff
25 ml sirop Monin biscuit de ciocolată
30 ml espresso

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



CHOCOLATE COOKIE LATTE **INGREDIENTE**

20 ml sirop Monin biscuit de ciocolată
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.



non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Tiramisu



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Tiramisu (literal „Ridică-mă” în italiană sau „Du-mă la cer”) este un desert de renume mondial: delicios de cremos, este un simbol al răsfățului italian și al know-how-ului culinar. Originile acestui desert nu sunt chiar clare, dar mențiuni de tiramisu apar în Italia în secolul al XVI-lea. Reteta, destul de simplă, combină gusturi de biscuiți, cafea, cacao, lichior de marsala și mascarpone, pentru un rezultat bogat și cremos, plin de arome. Siropul de tiramisu Monin vă oferă gustul unui adevărat tiramisu, cu un amestec de subtil și arome delicioase pentru băuturi rafinate de neegalat.

Alcoolic

TIRAMISU MARTINI INGREDIENTE

40 ml rom Captain Morgan Original Gold
25 ml sirop Monin biscuit de tiramisu
30 ml espresso
20 g mascarpone

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



TIRAMISU LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin tiramisu
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Vanilie



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Recunoscută în întreaga lume, vanilia de Madagascar este renumită pentru caracteristicile sale olfactive și lungul mod tradițional de fabricare. Floarea de vanilie se recoltează după un an de creștere și apoi se transformă într-o păstăie pentru mai mult de 6 luni. Folosit des în lumea patiseriei, dar și în băuturi și pe tărâmul cafelei, vanilia este un însoțitor minunat pentru ciocolată și o gamă largă de fructe. Monin sirop de vanilie și notele sale reale de păstăie proaspete de vanilie vă vor permite să creați gusturi surprinzătoare. Ciocolata ta caldă, cafeaua, latte-uri cu gheață, dar și Sour-ul și Daiquiris-ul dumneavoastră vor fi și mai îmbunătățite.

Alcoolic

VANILLA SKY INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan Black Spiced
20 ml sirop Monin vanilie
80 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



VANILLA LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin vanilie
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Vanilie Franceză



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Vanilia a fost întotdeauna un ingredient preferat în industria franceză de produse de patiserie și bomboane. Siropul francez de vanilie Monin captează această aromă atemporală pentru a vă bucura într-o varietate de aplicații. Dulceața sa delicată și corpul plin sunt completări minunate la băuturi fierbinți precum cappuccino și latte. Asociați-l cu alte arome clasice precum caramel și mentă pentru a vă ridica băuturile sau de ce nu încercați ceva nou și creați o Lavanda Vanilie Latte.

Alcoolic

FRENCH VANILLA SKY INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan Black Spiced
20 ml sirop Monin vanilie franceză
80 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



FRENCH VANILLA LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin vanilie franceză
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Scorțișoară



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Considerat unul dintre cele mai vechi condimente din lume, scorțișoara este comercializată și ca parfum sau tămâie. Puterile sale aromatice și culoarea sa superbă portocalie strălucitoare sunt larg apreciate în lumea patiseriei și anume într-o turtă dulce tradițională și, de asemenea, în lumea culinară. Siropul de scorțișoară Monin captează naturalul scorțișoarei aromele și ușoarele sale note de piper și condimente. Ideal pentru aromatizarea băuturilor calde, te poți bucura și de ele împreună cu mere și cafea neagră. De asemenea, va pune în valoare toate cocktail-urile tale, cum ar fi un Punch, un Sour sau un Old Fashioned.

Alcoolic

SPICED RUM HIGHBALL INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan Black Spiced
20 ml sirop Monin scorțișoară
80 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie
50 ml apa tonica San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



CINNAMON LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin scorțișoară
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Mentă verde



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☐ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originară din sudul Europei și Orientul Mijlociu, menta este o plantă aromatică care este recunoscută încă din mitologia greacă. Foarte apreciată datorită virtuților sale revigorante, menta verde este folosită în gătit peste tot în lume. Cu culoarea sa verde smarald intens și notele sale de mentă piperată, siropul Monin de mentă verde va aduce o notă de prospețime pentru toate creațiile tale. Adesea amestecat cu apă sau lapte, va fi un adaos perfect la o ciocolată caldă sau o mocha, dar și în sifon, limonade și frappé-uri.

Alcoolic

MINT COOLER INGREDIENTE

40 ml Smirnoff Red
20 ml sirop Monin mentă verde
80 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



MINT LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin mentă verde
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Soc



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Recunoscută în cultura celtică, floarea de soc a fost folosită pentru prima dată în medicina tradițională înainte de a fi folosită pentru aroma sa amănunțită. Savurat în ceaiuri din plante sau în lumea culinară, floarea de soc este cea mai interesantă pentru profilul său organoleptic. Siropul de flori de soc Monin captează dulcele delicat și notele florale ale acestei flori și oferă o întorsătură surprinzătoare pentru toate cocktailurile tale. Este o completare perfectă pentru Orange Spritz-uri-le dumneavoastră sau pentru un cocktail cu gin și vă va înnobila limonadele și ceaiurile cu gheață.

Alcoolic

HUGO INGREDIENTE

20 ml sirop Monin soc
4-6 frunze mentă
20 ml suc proaspăt de lime
100 ml prosecco Grande Vento

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



ELDERFLOWER COOLER INGREDIENTE

30 ml sirop Monin soc
100 ml suc de merisoare
20 ml suc proaspăt de lamaie
50 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Trandafir



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Elegant și mitic, trandafirul a fost numit „regina florilor”. De-a lungul secolelor, ne-a agitat frumusețea lui, ne-a umplut simțul cu parfumul său, ne-a inspirat arta și dragostea și ne-a stârnit imaginația. În plus față de simbolismul bogat al trandafirului, floarea este apreciată ca un ingredient parfumat în bucătăria contemporană și cocktailuri. Siropul de trandafiri Monin prezintă tot parfumul natural și subtilitatea elegantă a acestei flori pentru a vă accentua semnătura băuturilor!

Alcoolic

ROSE SPRITZ INGREDIENTE

20 ml sirop Monin trandafir
4-6 frunze mentă
20 ml suc proaspăt de lime
100 ml prosecco Grande Vento

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



ROSE DELIGHT INGREDIENTE

20 ml sirop Monin trandafir
100 ml suc de portocale
20 ml suc proaspăt de lămâie
50 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Curaçao Albastru



☒ NATURAL FLAVOURINGS	☒ PRESERVATIVE FREE
☐ NATURAL COLOURINGS	☒ GMO FREE
☒ VEGAN	☒ ALLERGEN FREE
	☒ LACTOSE FREE

Inspirat de faimosul lichior din insula Curaçao din Indiile de Vest, siropul Monin Curaçao albastru captează aroma acestei coaje de portocale, fără alcool. Este un ingredient excelent pentru crearea de cocktailuri virgine, care sunt toate dezlănțuite. Cu o frumoasă culoare albastră care amintește de tropicalul cer albastru și ape turcoaz, siropul Monin Curaçao albastru va duce la alt nivel toate cocktailurile tale exotice, cum ar fi un Blue Laguna sau Blue Hawaiian și va aduce o modificare surprinzătoare mocktail-urile dvs. precum un Blue Curaçao Soda Piña sau un Blue Latte spaniol.

Alcoolic

BLUE LAGOON INGREDIENTE

40 ml vodka Smirnoff Red
20 ml sirop Monin blue curacao
20 ml suc proaspăt de lămâie
50 ml apă minerală

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



BLUE HAWAIIAN NON ALCOHOLIC INGREDIENTE

20 ml sirop Monin blue curacao
20 ml suc proaspăt de lămâie
80ml suc ananas
40 ml apă minerală

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Triplu Sec



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Triplu Sec este un lichior născut din triplă distilare de coajă de portocală dulce-acrișoară. Inventat în Franța în 1834, astăzi este savurat în întreaga lume de mixologi. Siropul Monin Triplu Sec oferă profilul complet de aromă a acestui lichior autentic, fără alcool. Este aliatul perfect pentru a crea cocktail-uri virgine. Înnobilează-ți Cosmopolitan-urile, Margarit-ele, espresso-urile sau chiar și ciocolata caldă altfel.

Alcoolic

ORANGE MARTINI INGREDIENTE

40 ml rom Captain Morgan Original Gold
25 ml sirop Monin Triplu sec
30 ml espresso
20 g frișcă lichidă

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul în pahar de cocktail. Se adaugă decorul.



ORANGE LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin Triplu sec
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.



non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Pina Colada



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originară din Puerto Rico, o insulă din Antilele Mari, Piña Colada a fost un cocktail de renume mondial din secolul al XX-lea. Siropul Monin Piña Colada asociază esența naturală de fructe portoricane cu dulceața nucii de cocos, fără alcool. Ideal pentru mocktail-uri, va aduce un gust exotic de lapte delicios la un latte cu gheață, o bere sau chiar un Tropical Mule combinat cu limetă.

Alcoolic

PINA COLADA INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan White
30 ml sirop Monin pina colada
100 ml suc ananas
20 ml frișcă lichidă

Turnați ingredientele în blender și acoperiți cu gheață cuburi conținutul, amestecați până la omogenizare, turnați conținutul în paharul de uz.



PINA COLADA NON ALCOHOLIC INGREDIENTE

30 ml sirop Monin pina colada
150 ml suc ananas
20 ml frișcă lichidă

Turnați ingredientele în blender și acoperiți cu gheață cuburi conținutul, amestecați până la omogenizare, turnați conținutul în paharul de uz.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Lămâie



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☐ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Concentratul Monin de lămâie este un concentrat neted, fără zaharuri adăugate, format 50% din suc din cele mai bune lămâi siciliene. Concentratul Monin de lămâie este foarte apreciat de barmanii care îl folosesc pentru aroma sa intensă și practică, permițând să înlocuiască lămâia proaspătă. De asemenea, este foarte apreciat în gătit pentru virtuțile răcoritoare și aciditatea care ajută la îmbunătățirea unor preparate.

Alcoolic

WHISKY SOUR INGREDIENTE

50 ml whiskey Bulleit
20 ml concentrat Monin lămâie
25 ml sirop Monin din trestie de zahăr

Se amestecă toate ingredientele într-un borcan cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



LIMONADĂ CU PORTOCAL INGREDIENTE

4 cubulețe de portocală
20 ml sirop Monin din trestie de zahăr
20 ml Monin Rantcho lemon sau fresh lămâie
180 ml apă minerală sau plată

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul $\frac{3}{4}$ plin cu gheață pisată sau cuburi, amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea carafei.



non-Alcoolic

Le Sirop de
MONIN®

Dulce Acrișor



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Un produs esențial pentru barul tău, acest concentrat este făcut cu lămâi siciliene, zahăr și suc de lămâie. Acest ingredient gata de utilizare echilibrează băuturile cu o aromă dulce și acrișoară, iar atunci când este agitat aduce o textură spumoasă subtilă creațiilor tale. Concentratul Monin dulce acrișor este un produs convenabil care vă permite să vă pregătiți toate cocktailurile clasice în cel mai scurt timp.

Alcoolic

WHISKY SOUR INGREDIENTE

50 ml whiskey Bulleit
50 ml sirop Monin dulce acrișor

Se amestecă toate ingredientele într-un borcan cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



LIMONADĂ INGREDIENTE

50 ml sirop Monin dulce acrișor
120 ml apa minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Căpșuni



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Primele roade ale primăverii, căpșunile vestesc sfârșitul iernii și toată lumea așteaptă cu nerăbdare dulcele lor delicios, gustul succulent de fructe de pădure. Savurate în toată lumea, căpșunile se pot consuma proaspete, cu frișcă, ca parte a unei somptuoase budinci de vară sau folosite pentru a face suc, dulceată, vin și sirop. Amintind de înghețatele și dulciurile din copilărie, piure-ul de căpșuni Monin va oferi o aromă și o textură perfectă de căpșuni băuturilor tale în orice moment al anului.

Alcoolic

STRAWBERRY CAIPIROVSKA INGREDIENTE

60 ml vodka Smirnoff
Trei sferturi de lămâie verde tăiată cubulețe
25 ml piure Monin căpșuni

Se amestecă toate ingredientele într-un borcan cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



STRAWBERRY LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin căpșuni
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Zmeură



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originară din Europa de Vest s-a folosit pentru parfumul său de-a lungul secolelor înainte de a fi consumat ca un fruct. Savurat pentru gustul și textura unică, anotimpul zmeurei este vara. Nu așteptați sezonul pentru a vă bucura de aroma proaspătă de zmeură coaptă în toate băuturile dumneavoastră, datorită piure-ului de zmeură Monin puteți avea oricând o aromă strălucitor orbitoare din fructul preferat.

Alcoolic

RASPBERRY SPRITZ INGREDIENTE

20 ml piure Monin zmeură
20 ml suc proaspăt de lime
100 ml prosecco Grande Vento

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



RASPBERRY LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin zmeură
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Măr verde



☒ NATURAL FLAVOURINGS	☐ PRESERVATIVE FREE
☒ NATURAL COLOURINGS	☒ GMO FREE
☒ VEGAN	☒ ALLERGEN FREE
	☒ LACTOSE FREE

Cu o culoare verde vibrantă până la maturitate, mărul verde este acru, succulent, ferm și crocant. Foarte apreciat în industria de patiserie, se asortează de minune cu arome precum căpșuni sălbatice, scorțișoară, mentă sau chiar fructe uscate. Piure-ul de măr verde Monin captează esența acestui fruct care este plin de caracter și va adăuga o notă revigorantă de aciditate tuturor creațiilor tale alcoolice sau non-alcoolice. Vei fi surprins de prospețimea piure-ului de măr verde Monin amestecat cu un ceai verde, o limonadă sau chiar un Gin Fizz cu ghimbir.



Alcoolic

GREEN COOLER INGREDIENTE

40 ml Johnny Walker Red Label
20 ml piure Monin măr verde
20 ml suc proaspăt lămâie
120 ml apă minerală sau ginger beer

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



GREEN APPLE INGREDIENTE

6 sferturi de lime
30 ml piure Monin de măr verde
un vârf cuțit scorțișoară
100 ml suc mere verzi

Se toarnă ingredientele pe rând, se amestecă ingredientele cu gheață pisată turnând cantitatea de suc de mere verzi gradual în pahar.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Banane galbene



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Banana este cel mai cunoscut fruct tropical, mulți îl mănâncă ca pe o gustare sănătoasă pe tot parcursul zilei. Mulți dintre noi savurăm bananele ca gustare, în salate de fructe sau chiar în prăjituri. Piure-ul de banane Monin este o opțiune delicioasă pentru a te bucura de textura și gustul său bogat în nenumărate băuturi.

Alcoolic

BANANA SANGRIA INGREDIENTE

20 ml piure Monin banane
120 ml vin roșu sec
20 ml suc proaspăt de lămâie
30 ml suc mere
120 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



MILKSHAKE DE BANANE INGREDIENTE

20 ml piure Monin banane
120 ml lapte

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Fructul pasiunii



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Cultivat în multe regiuni tropicale și temperate, fructul pasiunii este cunoscut sub multe nume care sună exotic, precum Maracuyá, Chinola. Fructul pasiunii este unul dintre fructele cele mai intense parfumate. Fructul are semințe interesante, pulpa are o culoare portocalie strălucitoare, o aromă exotică foarte distinctivă de tartă dulce. Cules la maturitate în regiunea mediteraneană, piure-ul de fructul pasiunii Monin va aduce un buchetul exotic și o textură tropicală proaspătă cocktailurilor.

Alcoolic

BYZANTINE INGREDIENTE

40 ml Tanqueray London Dry
30 ml suc ananas
25 ml suc proaspăt de lămâie verde
5 frunze de busuioc
15 ml piure Monin fructul pasiunii
Top up apă tonică San Pellegrino

Shake toate ingredientele în afara de apa tonica și strecurare în paharul de uz peste gheața pisată sau cuburi.



PASSION FRUIT LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin fructul pasiunii
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Mango



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Mango este mărlul tropicelor și unul dintre cele mai consumate fructe în mod obișnuit în țările tropicale din toată lumea. Mango este delicios pur și simplu curățat și mâncat. Pulpa sa este succulentă, aromată distinctiv și de un dulce seducător cu unele note de aciditate. Recoltat la maturitate, piure-ul de mango Monin reproduce aroma și textura unică a fructului. Îți va dezvălui un alt fel de smoothie-uri, dar și Daiquiris-urile tale, Margaritas, Mojitos...

Alcoolic

MANGO DAIQUIRI INGREDIENTE

50 ml rom Captain Morgan White
30 ml piure Monin mango
30 ml suc proaspăt de lime

Se amestecă toate ingredientele, shake cu gheață, se toarnă conținutul într-un pahar cocktail sau cu picior. Se adaugă decorul.



MANGO LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin mango
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Cocos



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Nuca de cocos este fructul palmierului de cocos, un palmier foarte înalt, arborele cel mai des asociat cu țările tropicale. Nuca de cocos este utilizată pe scară largă atât în băuturi, cât și în gătit, deoarece aroma dulce dar versatilă funcționează bine atât cu arome de dulce, amar cât și sărat. Piure-ul de nucă de cocos Monin este un produs unic care are textura și gustul perfect de nucă de cocos proaspăt rasă. Lăsa imaginația să rătăcească pe plajele de nisip ale unei oaze tropicale și creați coladas răcoritoare și multe alte băuturi tentate!

Alcoolic

PINA COLADA
INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan White
30 ml piure Monin cocos
100 ml suc ananas
20 ml frișcă lichidă

Turnați ingredientele în blender și acoperiți cu gheață cuburi conținutul, amestecați până la omogenizare, turnați conținutul în paharul de uz.



PINA COLADA NON ALCOOHOLIC
INGREDIENTE

30 ml piure Monin cocos
150 ml suc ananas
20 ml frișcă lichidă

Turnați ingredientele în blender și acoperiți cu gheață cuburi conținutul, amestecați până la omogenizare, turnați conținutul în paharul de uz.

non-Alcoolic

Le Fruit de MONIN®

Kiwi



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Exteriorul său verde-maroniu, în formă de ou, poate că-ți aduce aminte de omonimul, simbolica pasăre Kiwi din Noua Zeelandă. Cu toate acestea, această piele exterioară plictisitoare acoperă o bijuterie de smarald strălucitor, care amintește mai mult de habitatul său natal exotic, care combină dulceața cu un final răcoritor și acidulat și o textură catifelată. Bland, moale și plăcut, piure-ul de kiwi Monin se asortează perfect cu alte arome de fructe și va crea băuturi strălucitoare de culoare smarald precum ceaiuri cu gheață, limonade sau smoothie-uri.

Alcoolic

KIWI DAIQUIRI INGREDIENTE

50 ml rom Captain Morgan White
30 ml piure Monin kiwi
30 ml suc proaspăt de lime

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul într-un pahar cocktail sau cu picior. Se adaugă decorul.



KIWI LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin kiwi
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de MONIN®

Yuzu



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originar din Asia de Est, yuzu combină feerice arome de grapefruit, lămâie și mandarină. Răspândit pe scară largă în Coreea și Japonia, acum îmbrățișat și susținut de cei mai buni bucătari din bucătăria occidentală, yuzu este noul citric premium care trebuie să fie în meniuri. Picant și acru cu un parfum senzual de citrice, piure-ul de yuzu Monin adaugă o aromă unică și de neuitat la cocktailuri răcoritoare sau o atingere liniștitoare la o băutură caldă.

Alcoolic

LEMON VODKA SOUR INGREDIENTE

50 ml Smirnoff Red
20 ml concentrat Monin lămâie
25 ml piure Monin yuzu

Se amestecă toate ingredientele într-un borcan cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



YUZU LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin yuzu
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apă minerală carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de MONIN®

Afine



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originare din America de Nord, afinele sunt cunoscute ca având unul dintre cele mai ridicate niveluri de antioxidanți dintre toate fructele. Dulceața lor distinctă și blândă se îmbină cu o notă de amărăciune, făcând din fructe vedeta cobbler-elor, dulcețurilor și brișelor aromate. Piure-ul de afine Monin este plin de arome delicate, captând esența acestui superfruct în smoothie-uri parfumate, cocktail-uri, limonade și băuturi de desert. Acest fruct popular în băuturi va aduce sălbăticie tuturor creațiilor tale în materie de băuturi!

Alcoolic

BLUEBERRY VODKA SOUR INGREDIENTE

50 ml Smirnoff Red
20 ml concentrat Monin lămâie
25 ml piure Monin afine

Se amestecă toate ingredientele într-un borcan cu gheață, se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



BLUEBERRY LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin afine
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apa minerala carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Cireșe



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☐ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Din cele mai vechi timpuri, cireșele au fost o adevărată plăcere a mulțimii și s-au bucurat de un loc special pe mesele din întreaga lume. Când vine vorba de băuturi, există foarte puține opțiuni pentru a recrea aroma profundă de cireșe de vară cu un echilibru perfect suculent, dulce, pe tot parcursul anului. Piure-ul de cireșe Monin vă aduce aroma aleasă a suculentelor cireșe de vară coapte. Cu abundența sa de gust și culoare, într-o limonadă, o ciocolată caldă sau un cocktail, te va duce înapoi la zilele însoțite ale copilăriei.

Alcoolic

CHERRY SOUR INGREDIENTE

50 ml whisky Johnnie Walker Black Label
25 ml piure Monin cireșe
20 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață se toarnă conținutul în pahar. Se adaugă decorul.



CHERRY LEMONADE INGREDIENTE

40 ml piure Monin cireșe
30 ml suc proaspăt de lămâie
120 ml apa minerala carbogazoasă sau plată

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Fruit de
MONIN®

Ananas



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Ananasul este un fruct tropical originar din sudul Braziliei. Armura sa dură, înepătoare, acoperă fructe aurii suculente și pline de gustul tropicelor. Astăzi, ananasul a devenit un favorit ferm. Dulce și acidulat cu o notă de aciditate, lichiorul de ananas Monin captează perfect pulpa fragedă a acestui fruct. Aduagă stropi de soare și exotism la Daiquiris sau limonade cu aroma sa vibrantă și versatilă.

Alcoolic

PINEAPPLE MOJITO INGREDIENTE

50 ml rom Captain Morgan White
20 ml Monin Rantcho lime sau suc proaspăt de lămâie verde
25 ml piure Monin ananas
10-12 frunze mentă
Top-up apă minerală San Pellegrino

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul $\frac{3}{4}$ plin cu gheață pisată amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea paharului.



PINEAPPLE COOLER INGREDIENTE

30 ml piure Monin ananas
5 frunze mentă
100 ml suc de portocale
50 ml apă minerală San Pellegrino

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.

non-Alcoolic

Le Sirop de MONIN®

Caramel



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

O bomboană obținută prin gătirea zahărului și a apei, caramelul este un răsfăț de savurat sub mai multe forme. Ori tare, moale sau lichid, este un ingredient dulce care intensifică o multitudine de aplicații. Adesea folosit în produse de patiserie ca glazură, sos sau garnitură, este oferit și în lumea culinară și folosit frecvent în parfumerie. Aroma sa dulce se combină de minune cu o gamă largă de fructe. Sosul de caramel Monin captează toate aromele acestui răsfăț, și va aduce o adevărată notă de dulceață tuturor cafelelor, frappé-urilor sau latte-urilor. Îl poți încerca și într-un Negroni, Old Fashioned, Martini sau Sour pentru a adăuga o notă originală tuturor cocktailurilor tale.

non-Alcoolic

CARAMEL LATTE INGREDIENTE

20 ml sirop Monin caramel
150 ml lapte cald
25-30 ml espresso sau 50 ml cafea (filtru, ibric)

Turnați siropul și espresso în pahar, se emulsionează laptele și se toarnă peste amestecul de sirop și cafea.



Le Sirop de
MONIN®

Triplu Sec



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Triplu Sec este un lichior născut din triplă distilare de coajă de portocală dulce-acrișoară. Inventat în Franța în 1834, astăzi este savurat în întreaga lume de mixologi. Lichiorul Monin Triplu Sec oferă profilul complet de aromă a acestui lichior autentic, fără alcool. Este aliatul perfect pentru a crea cocktail-uri virgine. Înnobilează-ți Cosmopolitan-urile, Margarit-ele, espresso-urile sau chiar și ciocolata caldă altfel.

Alcoolic

MARGARITA
INGREDIENTE

50 ml tequila Jose Cuervo
20 ml lichior Monin Triplu Sec
30 ml suc proaspăt lime

Se amestecă toate ingredientele shake cu gheață, se toarnă conținutul într-un pahar margarita sau cu picior. Se adaugă decorul.



Le Sirop de MONIN®

Piersică



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Descoperită în secolul al XV-lea și originară din Asia, astăzi piersica este printre cele mai consumate fructe din Europa. Acest fruct de vară are peste 300 de soiuri. Piersici galbene, piersici albe, piersici de viță de vie sau chiar nectarine, toate sunt mai delicioase una decât cealaltă. Lichiorul de piersici Monin captează aromele naturale ale piersicii și notele dulci și acrișoare, permițând utilizatorilor să creeze o abundență de băuturi. Frumoasa sa culoare portocalie aurie și gust dulce, vor fi completări perfecte la vinuri albe, vodcă și rom. De asemenea, vă va ridica la alt nivel ceaiurile cu gheață, smoothie-urile sau cocktailuri virgine.

Alcoolic

SEX ON THE BEACH INGREDIENTE

40 ml vodcă Smirnoff red
25 ml lichior Monin de piersici
30 ml suc de portocale
40 ml suc de merișoare
15 ml suc proaspăt de lime

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul $\frac{3}{4}$ plin cu gheață pisată amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea paharului.



Le Sirop de
MONIN®

Pepene galben



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Descoperit în Antichitate de către egipteni, pepenele galben este cultivat în sudul Franței încă din secolul XVI. O specialitate din regiunile Charentes, Anjou și Touraine, acest fruct de vară parfumează coșurile noastre din piață. Deseori consumat crud, poate fi savurat și ca supă rece, ca sorbet sau într-o salată de fructe. Acest fruct rotund, succulent merge foarte bine cu ierburi proaspete precum busuiocul, lemongrass și mentă. Lichiorul de pepene galben Monin și profilul său dulce și succulent vor aduce o notă de prospețime tuturor creațiilor alcoolice și non-alcoolice. Este însoțitorul ideal pentru limonade, ceaiuri cu gheață, Fizz și Spritz.

Alcoolic

MELON BALL INGREDIENTE

40 ml Smirnoff Red
20 ml lichior Monin pepene galben
30 ml suc portocale
10 ml suc proaspăt de lămâie

Se toarnă ingredientele pe rând în paharul $\frac{3}{4}$ plin cu gheață pisată amestecând conținutul cu lingurița de bar, se adaugă gheață până la umplerea paharului.



Le Sirop de
MONIN®

Banane galbene



☒ NATURAL FLAVOURINGS	☒ PRESERVATIVE FREE
☒ NATURAL COLOURINGS	☒ GMO FREE
☒ VEGAN	☒ ALLERGEN FREE
	☒ LACTOSE FREE

Banana este cel mai cunoscut fruct tropical, mulți îl mănâncă ca pe o gustare sănătoasă pe tot parcursul zilei. Mulți dintre noi savurăm bananele ca gustare, în salate de fructe sau chiar în prăjituri. Lichiorul de banane Monin este o opțiune delicioasă pentru a te bucura de textura și gustul său bogat în nenumărate băuturi.

Alcoolic

MILK & BANANA MARTINI **INGREDIENTE**

40 ml Ro&Co whiskey
20 ml lichior Monin banane
10 ml frișcă lichidă neînducită
20 ml lapte

Se amestecă puternic toate ingredientele în Boston shaker, se strecoară în paharul Martini în prealabil răcit.



Le Sirop de
MONIN®

Mentă verde



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Originară din sudul Europei și Orientul Mijlociu, menta este o plantă aromatică care este recunoscută încă din mitologia greacă. Foarte apreciată datorită virtuților sale revigorante, menta verde este folosită în gătit peste tot în lume. Cu culoarea sa verde smarald intens și notele sale de mentă piperată, lichiorul de mentă verde Monin va aduce o notă de prospețime pentru toate creațiile tale. Adesea amestecat cu apă sau lapte, va fi un adaos perfect la o ciocolată caldă sau o mocha, dar și în sifon, limonade și frappé-uri.

Alcoolic

GREEN LAGOON INGREDIENTE

30 ml vodka Smirnoff Red
20 ml lichior Monin mentă verde
20 ml suc proaspăt de lămâie
50 ml apă minerală

Se amestecă toate ingredientele cu lingurița în paharul plin cu gheață. Se adaugă decorul.



Le Sirop de MONIN®

Cocos



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Nuca de cocos provine din arborele de cocos și crește în climate tropicale calde. Originară din Asia, sunt tot atâtea modalități de a folosi nuca de cocos, câte zile există în an: carnea sa, fibrele sale, uleiul și laptele ei. Este un companion minunat pentru alte fructe exotice, recunoscută în lumea produselor de patiserie și gătit, folosită din motive cosmetice. Lichiorul de cocos Monin captează aromele dulci, lăptoase de nucă de cocos și vă va ridica la alt nivel toate băuturile alcoolice sau nealcoolice. Veți adăuga o notă originală la Negroni, Tequila, Old Fashioned sau Iced Tea.

Alcoolic

PINA COLADA INGREDIENTE

40 ml Captain Morgan White
30 ml lichior Monin cocos
100 ml suc ananas
20 ml frișcă lichidă

Turnați ingredientele în blender și acoperiți cu gheață cuburi conținutul, amestecați până la omogenizare, turnați conținutul în paharul de uz.



Le Sirop de
MONIN®

Pepene roșu



- | | |
|---|---|
| ☒ NATURAL FLAVOURINGS | ☒ PRESERVATIVE FREE |
| ☒ NATURAL COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGEN FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

Savurat toată vara în piețele franceze, pepenele verde se consumă în întreaga lume: ca condiment asezonat cu oțet în Statele Unite, ca ingredient în bere în Rusia, etc. Ușor de recunoscut prin coaja groasă, verde, în dungi și pulpa sa intens roșie, pepenele verde este cunoscut pentru proprietățile sale de hidratare deoarece este plin de apă. În gemuri, supe reci sau salate de fructe, se asortează minunat cu menta, busuioc sau chiar lămâie. Lichiorul de pepene verde Monin captează toată notele sale răcoritoare și suculente și va fi un adaos excelent la limonade, ceaiuri cu gheață, punchuri cu fructe sau cocktail-uri pe bază de gin.

Alcoolic

WATERMELON MARTINI **INGREDIENTE**

40 ml Tanqueray
20 ml lichior Monin pepene roșu
20 ml suc merișoare
10 ml suc proaspăt de lămâie

Se amestecă puternic toate ingredientele în Boston shaker, se strecoară în paharul Martini în prealabil răcit.

