

# WINTER SPICE



Syrop Winter Spice zadziwi Cię swoim zimowym smakiem, wspaniale komponuje się z egzotycznymi koktajlami takimi jak: Maï Tai czy klasyczne Negroni. Sprawdza się jako dodatek do drinków i koktajli na gorąco. Jasno-bursztynowy syrop pachnący przyprawami i cynamonem, nasycony jest rozgrzewającym imbirem i goździkami z dodatkiem słodkiego cynamonu. Urozmaicaj syropem grzane wina, piwa, latte, herbaty i koktajle, dla uzyskania ciekawego efektu łącz ze sprawdzonymi smakami: jabłkowym, cytrusowym.



  
**MONIN®**



Raphaël Duron  
MONIN Beverage Innovation Manager

„ Syrop MONIN Winter Spice jest ciekawą mieszanką przypraw, podkreślającą smak zimowych napojów. To smaczne połączenie imbiru, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej i odrobiny chili nadaje subtelnego, rozgrzewającego aromatu !  
”



### Winter Spice Mulled Wine

- 20 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 150 ml czerwonego wina
- Podgrzej wszystkie składniki razem, następnie przelej całość do docelowej szklanki lub kubka odpornego na ciepło. Możesz udekorować plasterkiem pomarańczy, laską cynamonu i gwiazdką anyżu.



### Winter Spice Mulled Apple Juice

- 20 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 200 ml soku jabłkowego
- Podgrzej wszystkie składniki razem. Przelej całość do docelowej szklanki lub kubka odpornego na ciepło. Możesz udekorować plasterkami jabłka i laską cynamonu.



### Winter Spice Daiquiri

- 15 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 40 ml rumu
  - 20 ml soku z limonki
- Umieść wszystkie składniki w shakerze z kostkami lodu. Dokładnie energicznie wstrząśnij, następnie odcedź zawartość do wstępnie schłodzonego kieliszka. Możesz udekorować, przywiązując mały szalik do szklanej nóżki kieliszka.



### Winter Spice Latte

- 20 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 30 ml espresso
  - 150 ml mleka
- Wlej syrop MONIN do szklanki latte. Spień mleko i delikatnie wlej do szklanki, aby utworzyć warstwę. Następnie wlej espresso. Możesz udekorować plasterkiem imbiru i cynamonem.



### Winter Spice Boulevardier

- 10 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 30 ml bourbonu
  - 20 ml italian bitter
  - 20 ml czerwonego wermutu
- Umieść wszystkie składniki w shakerze z kostkami lodu. Dokładnie energicznie wstrząśnij, następnie odcedź zawartość do wypełnionego kostkami lodu kieliszka. Możesz udekorować skórką pomarańczową.



### Winter Spice Hot Chocolate

- 20 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 1 miarka bazy MONIN Chocolate
  - 180 ml mleka
- Wlej syrop MONIN do kubka. Porcję bazy czekoladowej oraz mleko spień razem, następnie przelej do kubka z syropem i dokładnie wymieszaj całość. Możesz udekorować bitą śmietaną i posypać cynamonem w proszku.



### Winter Spice Hot Cider

- 20 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 240 ml cydru
- Spień porcję cydru wraz z syropem. Całą gorącą zawartość przelej do szklanki. Możesz udekorować plasterkami jabłek, gruszek oraz laską cynamonu.



### Winter Spice & Yuzu Tea

- 15 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 15 ml Puree MONIN Yuzu
  - gorąca woda
  - 1 saszetka czarnej herbaty
- Wlej porcję syropu i puree MONIN do szklanki, dolej gorącej wody i dokładnie całość wymieszaj, następnie włóż saszetkę z herbatą i pozwól jej się zaparzyć (3 min). Możesz udekorować cynamonem i plasterkiem imbiru, gruszką.



### Winter Spice Port Punch

- 20 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 60 ml ciemnego piwa
  - 25 ml ciemnego rumu
  - 20 ml wina porto
  - 4 krople angostura bitter
  - 60 ml świeżej śmietany
  - 1 żółtko
- Połącz wszystkie składniki w shakerze. Wstrząśnij całość bardzo energicznie, następnie odcedź zawartość shakera do szklanki z kostkami lodu. Możesz udekorować startą gałką muszkatołową, laską cynamonu i gwiazdką anyżu.



### Winter Spice Virgin Glögg

- 15 ml Syropu MONIN Winter Spice
  - 80 ml soku z czerwonych winogron
  - 80 ml gorącej wody
  - 10 rodzynek
- Wymieszaj porcję syropu MONIN z sokiem, oraz z gorącą wodą. Przelej całość do szklanki odpornej na ciepło, dodaj rodzynek, laskę cynamonu, plasterki imbiru i skórkę pomarańczową.

## CHARAKTERYSTYKA SYROPU WINTER SPICE

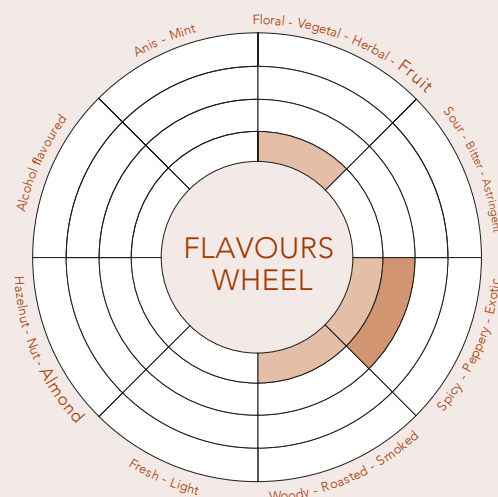


**KOLOR**  
jasny bursztynowy z czerwonymi refleksami

**ZAPACH**  
przyprawy: imbir, cynamon

**SMAK**  
imbirowy

**POSMAK**  
cynamonu



### POŁĄCZENIA SMAKOWE

czerwone wino, sok jabłkowy, cytrusy

### ZASTOSOWANIE

grzane wino, latte, herbaty, mocktaile, koktajle

### FORMAT

0,70 L

