

Katalog **produktów**



MONIN®

Nowości 2025



Prażona *pianka*

Odkryj rozkoszny smak tego przypominającego dzieciństwo smakołyku dzięki **syropowi MONIN** Prażona pianka.

NATURALNE AROMATY

NATURALNE BARWNIKI

BEZ KONSERWANTÓW



Rabarbar

Syrop **MONIN** Rabarbarowy wyróżnia się wyrazistym smakiem i żywym kolorem, dodając wizualnych walorów wszystkim rodzajom napojów: od koktajli i lemoniad po milkshaki.

NATURALNE AROMATY

NATURALNE BARWNIKI

BEZ KONSERWANTÓW

Czarna *porzeczka*

Puree **MONIN** Czarna porzeczka oddaje autentyczny smak przepysznej czarnej porzeczki, wraz z charakterystycznymi i orzeźwiającymi nutami kwasowości.

NATURALNE AROMATY

NATURALNE BARWNIKI

BEZ GMO I BEZ ALERGENÓW



Pure by MONIN®



Odkryj
nasze przepisy

Czysty smak

bez dodatku cukru i słodzików

NATURALNE AROMATY

NATURALNE BARWNIKI*

BEZ DODATKU CUKRU

BEZ SŁODZIKÓW

PURE by MONIN to gama 8 rewolucyjnych smaków, bez dodatkowego cukru i słodzików!

Wytwarzane są z naturalnych soków i aromatów. Oferują wyrazisty smak dla prawdziwych koneserów.

WODA SMAKOWA
& WODA GAZOWANA

KOKTAJLE
I MOKTAJLE

LEMONIADA
I MOROŻONA HERBATA

Zielone jabłko



Brzoskwinia-Morela



Mięta



Mango-Marakuja



Czerwone owoce



Cytryna-Limonka



Różowy grejfrut



Ogórek



NEW

NEW

*Except Mint and Cucumber

Nowości 2025

Różowy grejfrut

Z nutą goryczy i typową kwasowością, **PURE by MONIN Różowy grejfrut** gwarantuje prawdziwie aromatyczną głębię.

Ogórek

Swoim wyrazistym smakiem i świeżym zapachem **PURE by MONIN Ogórek** odzwierciedla prawdziwy smak ogórka w naturalnej postaci.





Odkryj nasze
przepisy

Le Si
MONIN

Wszechświat miksologii

NATURALNE AROMATY

NATURALNY CUKIER
BURACZANY Z FRANCJI⁽¹⁾

WZMACNIACZ SMAKU

DŁUŻSZY OKRES
PRZECZYSZCZANIA

STABILNOŚĆ

PRODUKOWANE WE FRANCJI
OD 1912 ROKU



OWOCOWE

Morelowy
Bergamotka
Jeżynowy
Czarna porzeczka
Czerwona pomarańcza
Jagodowy
Wiśniowy
Mirabelka
Baza lemoniady
Kokosowy
Żurawinowy
Cytrynowy
Zielone jabłko

Zielony banan
Grenadyna
Kiwi
Cytryna
Limonka
Liczi
Mango
Melonowy
Czereśniowy
Pomarańczowy
Marakuja
Brzoskwinia
Gruszkowy

Ananasowy
Różowy grejpfrut
Owoc granatu
Malinowy
Rabarbarowy NEW
Mango pikantny
Truskawkowy
Mandarynkowy
Arbuzowy
Biała brzoskwinia
Poziomkowy
Bananowy

⁽¹⁾ Z wyjątkiem linii Craft Sugars Range (Agave, Brown Cane Sugar and Muscovado).



SMAKI TRADYCJI

Blue Curaçao
Pomarańczowy biały
Irish
Mojito Mint
Pomarańczowy szprycer

Piña Colada
Rumowy
Sangria



KWIATOWE

Kwiat czarnego bzu
Hibiskusowy
Jaśmin
Lawenda
Różany
Fiołkowy



ZIOŁOWE

Bazylia
Ogórkowy
Biała mięta
Zielona mięta
Trawa cytrynowa



KORZENNE PRZYPRAWY

Anyżowy
Cynamonowy
Tiki
Imbirowy
Korzenny



CUKIERKOWA SŁODYCZ

Guma balonowa
Słodka truskawka
Wata cukrowa



Odkryj nasze
przepisy

Wszechświat kawiarni



Słodkie Inspiracje

Szarlotka	Popcorn
Brownie	Pralina
Ciasteczka maślane	Solony karmel
Karmelowy	Pierniczki belgijskie
Czekoladowy	Tiramisu
Ciasteczka czekoladowe	Prażona pianka NEW
Cynamonowe bułeczki	Karmelowy toffee
Crème Brûlée	Biata czekolada
Makaroniki	



Organiczne Inspiracje

Kasztanowy	Zielona herbata
Kawa	Pistacja
Francuska wanilia	Grillowany orzech
Orzech laskowy	Wanilia z
Miodowy	Madagaskaru
Orzech makadamia	

Zestaw syropów do kaw i lemoniad



Rozgrzewające Inspiracje

Piernikowy
Klonowy korzenny
Korzenny dyniowy
Korzenne czerwone owoce
Przyprawa zimowa



MAXI
3x250 ml | 2x250 ml

Do lemoniad

Mango	Mango
Arbuzowy	Marakuja
Marakuja	



Do kawy

Karmelowy	Karmelowy
Waniliowy	Waniliowy
Czekoladowy	



MINI
3x50 ml

Do kawy

Waniliowy
Solony karmel
Ciasteczka czekoladowe



Produkty Bezcukrowe

Bezcukrowy Karmelowy
Bezcukrowy Orzechowy
Bezcukrowy Waniliowy



Produkty Cukrowe

Agawa
Muscovado
Cukier trzcinowy
Z brązowego cukru



Le Concentré de MONIN®

Z NATURALNYCH EKSTRAKTÓW
LUB AROMATÓW



Koncentraty *herbaciane*

Cold Brew	Herbata brzoskwińska
Herbaciasty	Herbata malinowa
Zielona herbata	Biała herbata
Herbata cytrynowa	

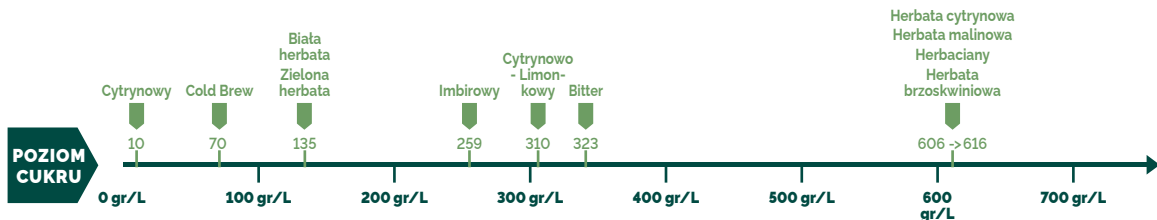


Koncentraty

Imbirowy
Lemoniadowy
Cytrynowo - Limonkowy
Cytrynowy
Słodko-kwaśny



Odkryj nasze
przepisy



Le Fruit de MONIN

NATURALNE AROMATY

**PRAWDZIWY SMAK
I KONSYSTENCJA OWOCÓW**
Zawiera minimum 50% owoców⁽¹⁾

PRODUKT 2 W 1
Nie wymaga dodatku cukru

PRZEDŁUŻONA TRWAŁOŚĆ
24 miesiące przed otwarciem⁽²⁾, 1 miesiąc po otwarciu

**ZOPTYMALIZOWANE
I UPROSZCZONE DOZOWANIE**
Dedykowana zakrętka z dozownikiem
dla barmanów

Cocktail
Smoothie
Milkshake
Topping



Odkryj
nasze przepisy

⁽¹⁾ Z wyjątkiem Le Fruit de MONIN Coconut and Yuzu.

⁽²⁾ Z wyjątkiem Le Fruit de MONIN Pineapple, Lychee and Yuzu (18 miesięcy).

La Liqueur de MONIN®

ORYGINALNY SMAK
FRANCUSKIEJ TRADYCJI



Firma MONIN została założona w 1912 roku jako dystrybutor wyrobów alkoholowych. To właśnie ta działalność wyznacza początek naszej firmy. Do dziś oferujemy wysokiej jakości likiery. Nasza oferta obejmuje ponad dwadzieścia smaków stworzonych, by udoskonalać koktajle.

Likiery



25° Triple Sec Curaçao	Zielona mięta
38° Triple Sec Curaçao	Liczi
Amaretto	Manzana Verde
Brandy morelowa	Marakuja
Bananowy	Brzoskwinowy
Jeżynowy	Pomarańcza Curaçao
Blue Curaçao	Malinowy
Cassis de Dijon	Truskawkowy
Brandy wiśniowa	Waniliowy
Kokosowy	Fiołkowy
Kawowy	Arbuzowy
Kwiat czarnego bzu	Białe kakao
Zielony melon	



Purée ogrodowe

Wiśniowe
Jabłkowe
Brzoskwinowe
Gruszkowe
Rabarbarowe



Purée cytrusowe

Limonka
Grejpfrut rubinowy
Mandarynka
Yuzu



Purée czerwone owoce

Czarna porzeczka **NEW**
Jagodowe
Malinowe
Owoce czerwone
Truskawka



Purée tropikalne

Bananowe	Liczi
Kokosowe	Mango
Jabuticaba NEW	Marakuja
Kiwi	Ananasowe



Świat napojów i deserów dla smakoszy

La Sauce de
MONIN®

DELIKATNA I KREMOWA KONSYSTENCJA

BEZ OLEJU PALMOWEGO

NATURALNE SMAKI

2 OPAKOWANIA PREMIUM

Butelka o pojemności 1,89 l lub 500 ml.

ZOPTYMALIZOWANE DOZOWANIE

z pompką (1,89 l) i z korkiem (500 ml).



Sosy
1,89/ 0,5 L

Karmel
Ciemna czekolada
Solony karmel
Biała czekolada

L'ARTISTE

PRZEZNACZONY DO LATTE ART,
POLEW I DEKORACJI TALERZY

PRECYZYJNE, ELEGANCKIE
I STABILNE WZORY
W MNIEJ NIŻ 10 SEKUND



Pisaki
150 ml

Karmel
Kakao



Odkryj
nasze przepisy

Le Frappé de **MONIN®**

DOSKONAŁA KONSYSTENCJA

Wystarczy jedna dawka na porcję napoju

WIELE ZASTOSOWAŃ

Frappés, smoothies i koktajle mleczne

IDEALNE POŁĄCZENIA

Z innymi seriami produktów MONIN
(Le Sirop, Le Fruit, La Sauce)



Bazy 2/1,36 kg

Czekolada
Kawa
Bez nabiału
Wanilia
Jogurt

Wyśmienite smaki *wzbogacające* ciepłe i zimne napoje



Migdałowy
Amaretto
Szarlotka
Brownie
Ciasteczka maślane
Karmelowy
Kasztanowy
Czekoladowy
Ciasteczka czekoladowe
Cynamonowe bułeczki
Kawa
Crème Brûlée
Francuska wanilia
Piernikowy
Orzechowy
Miodowy
Orzech makadamia
Makaroniki

Klonowy korzenny
Zielona herbata
Pistacjowy
Korzenny dyniowy
Popcorn
Pralina
Grillowany orzech
Solony karmel
Pierniczki belgijskie
Bezcukrowy Karmelowy ^(s)
Bezcukrowy Orzechowy ^(s)
Bezcukrowy Waniliowy ^(s)
Tiramisu
Prażona pianka **NEW**
Karmelowy toffee
Waniliowy
Biała czekolada

^(s) Produkty bezcukrowe





Wyjątkowa gama botanicznych kordiałów o unikalnych i wyrazistych smakach

Stworzona przez MONIN specjalnie dla miksologów

PARAGON wykorzystuje mało znane gatunki roślin z czterech stron świata aby zaoferować smakoszom koktajli kordiały o rzadkich i wyjątkowych smakach.



Rozdział I. Pepper collection

Aby stworzyć pierwszy rozdział - o pieprzu i jagodach - przemierzaliśmy najodleglejsze zakątki naszej planety w poszukiwaniu mało znanych składników i odmian roślin. Od zachodu Kamerunu po wzgórza Nepalu, narodziły się nasze pierwsze trzy kordiały, inaugurując tym samym naszą encyklopedię wyjątkowych smaków.

WHITE PENJA PEPPER 48,5 cl

POCHODZENIE: KAMERUN

PROFIL:

Skrzyp • MentoL • Kamfora

RUE BERRY 48,5 cl

POCHODZENIE: ETIOPIA

PROFIL:

Marakuja • Jaśmin • Siano

TIMUR BERRY 48,5 cl

POCHODZENIE: NEPAL

PROFIL:

Grejpfrut • Zięta • Las

BEZ ALKOHOLU



NISKA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU



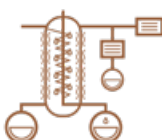
Więcej przepisów na

Znaczenie metod ekstrakcji w zestawieniu z wiedzą o kwasach

Aby wydobyć to, co najcenniejsze ze składników obecnych w naszych kolekcjach, kluczowe było połączenie kilku wyrafinowanych technik ekstrakcji celem odtworzenia całego spektrum organoleptycznego poszczególnych surowców. Kluczową rolę w percepcji walorów smakowych odgrywają trzy uzupełniające się kwasy, które wzmacniają i udoskonalają smak tych wyjątkowych produktów.



DESTYLACJA
PAROWA



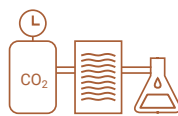
DESTYLACJA
MOLEKULARNA



PARZENIE



EKSTRAKCJA
ROZPUSZCZALNIKOWA



NADKRYTYCZNY CO₂



Rozdział II. Mystic Collection

PARAGON Mystic Collection zrodziła się z pragnienia odnowienia więzi z unikalnym wymiarem duchowym, a jednocześnie zrewolucjonizowania miksologii. Czyniąc to, poculiśmy, dotknęliśmy, posmakowaliśmy i wybraliśmy trzy odurzające skarby natury, które umożliwią ci dostęp do subtelnych, niemal mistycznych i bezprecedensowych doznań zmysłowych.

LABDANUM 48,5 cl

POCHODZENIE: HISPANIA

PROFIL:

Bursztyn • Żywica • Skóra

PALO SANTO 48,5 cl

POCHODZENIE: GRAN CHACO

PROFIL:

Drzewo • Dym • Balsam



VETIVER 48,5 cl

POCHODZENIE: JAWA

PROFIL:

Ziemia • Sosna • Przyprawy korzenne

KLASYKA

LABDANUM MARGARITA

15 ml Kordiału PARAGON Labdanum
5 ml Le Sirop de MONIN Agave
40 ml tequili
10 ml soku z cytryny

KREATYWNOŚĆ

VETIVER ROOTS

20 ml Kordiału PARAGON Vetiver
10 ml Le Sirop de MONIN White Peach
40 ml tequili infuzowanej liśćmi figowca
15 ml sherry fino
100 ml wody gazowanej

Nasze zobowiązania

Rodzinną firmą założoną w 1912 roku, wyjątkową francuską marką, twórcą nowatorskich rozwiązań smakowych, cenionym partnerem branży hotelarsko-gastronomicznej na całym świecie: to właśnie MONIN!!

W MONIN wierzymy w potrzebę działania z myślą o przyszłości w obliczu konsekwencji zmian klimatu. Każdy z nas jest dziś zaangażowany w tworzenie, krok po kroku, firmy, która uwzględnia kwestie środowiskowe i społeczne w swojej działalności biznesowej.

Naturalność i Odżywianie

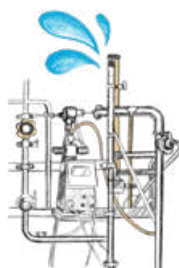


100%
naszych smaków
jest pochodzenia
naturalnego

Rozszerzamy nasze portfolio o produkty o **niższej zawartości cukru** niż nasze syropy.

Wprowadzamy również nową gamę produktów „Pure by MONIN” **bez dodatku cukru**. Dzięki temu możemy zaoferować nowe rozwiązania smakowe z **mniej ilością kalorii**.

Środowisko



Ochrona
zasobów wodnych

Dążymy do osiągnięcia **zamkniętego obiegu cieczy** w naszym zakładzie w Bourges do **2025 roku** poprzez **przetwarzanie zużytych wód**

Woda zużyta na litr syropu
wyprodukowanego
w Bourges

	2017	2023	2025
	2.9L	1.8L	1.3L

Surowce naturalne i Bioróżnorodność



Plantacja
Yuzu w Portugalii
Kultuwacja
Wanilii na Madagaskarze

Eksperymentujemy z uprawą niektórych naszych składników, jak choćby yuzu w Portugalii czy wanilii na Madagaskarze.

Uczymy się prowadzić uprawy przy zastosowaniu praktyk, które redukują wpływ na środowisko i jakość gleby.

Wspólnota



Dzielimy się
naszym know-how

Opracowaliśmy **warsztaty barmańskie i baristyczne**, integrujące program kształcenia młodzieży znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, wspierane przez nasze szkoły partnerskie

Od 2019 roku w warsztatach MONIN wzięło udział ponad 800 młodych osób.

MONIN®

5 rue Ferdinand de Lesseps - ZAC de la voie Romaine - 18001 BOURGES CEDEX - FRANCE

Tel.: 33 (0)2 48 50 64 36 - Fax: 33 (0)2 48 50 94 70

E-mail: monin@monin.com - Website: www.monin1912.com



SCM business
food
solutions.

Importer: **SCM Sp. z o.o.** Al. Jana Pawła II 11, 00-828 Warszawa
www.scmpoland.pl

www.moninpolska.pl
f y i n i p @
inspiracje koncepty receptury