



MONIN®

**HERBATY
MROŻONE**



**ZROB
TO sam
w domu**



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importерem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]



HERBATY MROŻONE

HERBATY MROŻONE

- 20ml koncentratu MONIN Lemon Tea
- 15 ml syropu MONIN Cucumber
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny.

- 20ml koncentratu MONIN Lemon Tea
- 15ml puree MONIN Pineapple
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami ananasa.

- 20ml koncentratu MONIN Peach Tea
- 15ml syropu MONIN Passion Fruit
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny, pomarańczy oraz gałązką mięty.

- 20ml koncentratu MONIN Peach Tea
- 15ml puree MONIN Yuzu
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem grapefruita



HERBATY MROŻONE

HERBATY MROŻONE

- 20ml koncentratu MONIN Raspberry Tea
- 15ml syropu MONIN Elderflower
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny, pomarańczy.

- 20ml koncentratu MONIN Raspberry Tea
- 15ml puree MONIN Tangerine
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny, pomarańczy oraz świeżymi malinami.

- 20ml syropu MONIN Matcha Green Tea
- 15ml syropu MONIN Cucumber
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny, pomarańczy oraz papryczką chili.

- 20ml syropu MONIN Matcha Green tea
- 15ml puree MONIN Yuzu
- 300ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny oraz gałązką mięty.



HERBATY MROŻONE

HERBATY MROŻONE

- 15ml puree MONIN Pear
- 40ml koncentratu MONIN White Tea
- 160ml wody niegazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój świeżymi czereśniami.

-
- 15ml puree MONIN Tangerine
 - 40ml koncentratu MONIN Green Tea
 - 160ml wody niegazowanej
 - lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem cytryny i gałązką mięty.



MONIN[®]

LEMONIADY
NA ZIMNO

ZROB
TO sam
w domu



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importерem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]



LEMONIADY NA ZIMNO

LEMONIADY NA ZIMNO

- 20ml puree MONIN Tangerine
- 250ml wody
- sok z ½ cytryny
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz cytryny.

- 20ml puree MONIN Peach
- 250ml wody
- sok z ½ cytryny
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami grapefruita oraz listkiem świeżej bazylii.

- 20ml syropu MONIN Wild Strawberry
- 250ml wody
- sok z ½ cytryny
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy, cytryny oraz listkiem świeżej mięty.



LEMONIADY NA ZIMNO

LEMONIADY NA ZIMNO

- 15ml syropu MONIN Agave
- 250ml wody
- sok z ½ cytryny
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz limonki.

- 10ml syropu MONIN Mojito Mint
- 15ml puree MONIN Pear
- 250ml wody gazowanej
- sok z ½ limonki
- 4-6 liście świeżej mięty
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść: liście mięty, porcję syropu MONIN Mojito Mint, puree MONIN Tangerine oraz sok z limonki, wymieszaj zawartość. Dodaj lód, następnie uzupełnij wodą gazowaną. Wymieszaj jeszcze raz całość dokładnie. Możesz udekorować napój plasterkami limonki i pomarańczy oraz listkami mięty.

- 15ml puree MONIN Jaboticaba
- 10ml syropu MONIN Raspberry
- 250ml wody
- sok z ½ cytryny
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami różowego grapefruita oraz cząstką mango.



LEMONIADY NA ZIMNO

LEMONIADY NA ZIMNO

- 10ml syropu MONIN Bergamote
- 10ml syropu MONIN Elderflower
- 20ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 250ml wody gazowanej
- 4-6 liści mięty
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść: liście mięty, porcje syropów MONIN, sok z cytryny. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny oraz limonki.

- 10ml syropu MONIN Bergamot
- 20ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Strawberry
- 250ml wody gazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz truskawką.

- 10ml syropu MONIN Orange Spritz
- 10ml puree MONIN Cherry
- 250ml wody gazowanej
- sok z ½ cytryny
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami gruszki oraz świeżym tymiankiem.



LEMONIADY NA ZIMNO

LEMONIADY NA ZIMNO

- 10ml syropu MONIN Blue Curacao
- 10ml syropu MONIN Elderflower
- 20ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 250ml wody gazowanej
- 4-6 liści mięty
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść: liście mięty, porcje syropów MONIN, sok z cytryny. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny oraz limonki.

- 10ml syropu MONIN White Chocolate
- 20ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Strawberry
- 250ml wody gazowanej
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, uzupełnij wodą. Następnie całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz truskawką.





MONIN®

**KOKTAJLE
BEZALKOHOLOWE**



ZROB
TO sam
w domu



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importerem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]



KOKTAJLE BEZALKOHOLWE

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- 10ml syropu MONIN Orange Spritz
- 10ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 250ml wody gazowanej
- sok z ½ pomarańczy
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

Do dużego kieliszka z porcją kruszonego lodu dodaj syrop, puree oraz wodę, sok z pomarańczy, następnie całość dobrze wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami różowego grapefruita, pomarańczy oraz cząsteczkami truskawki.

- 10ml syropu MONIN Apple Pie
- 10ml syropu MONIN Elderflower
- 200ml tłoczonego soku jabłkowego
- 10ml soku z cytryny (1 łyżka stołowa)
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

Do dużego kieliszka z porcją kruszonego lodu dodaj porcje syropów, sok jabłkowy, sok z cytryny, następnie całość dobrze wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami jabłka, skórką cytrynową.

- 10ml syropu MONIN Cherry
- 10ml puree MONIN Passionfruit
- 250ml wody gazowanej
- sok z ½ pomarańczy
- lód kruszony
- 4-6 liści świeżej mięty

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść: mięte, porcję puree, syropu, sok z limonki. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, uzupełnij wodą gazowaną. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz gałązką mięty.

- 10ml syropu MONIN Watermelon
- 20ml puree MONIN Jaboticaba
- 250ml wody
- sok z ½ pomarańczy
- sok z ½ grapefruita
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść: porcję syropu, puree, sok z pomarańczy, sok z grapefruita. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, uzupełnij wodą. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy, grapefruita oraz cząstkami arbuza.



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- 10ml syropu MONIN Agave
- 10ml puree MONIN Lime
- 250ml wody gazowanej
- 4-6 liści mięty
- sok z ½ pomarańczy
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść: liście mięty, porcję syropu, puree, sok z pomarańczy. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, uzupełnij wodą. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami limonki, pomarańczy oraz gałązką mięty.

- 10ml syropu MONIN Mojito Mint
- 15ml puree MONIN Peach
- 200ml bezalkoholowego wina musującego
- 4-6 liści mięty
- sok z ½ pomarańczy
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W dużym kieliszku do wina umieść: liście mięty, porcję syropów, sok z pomarańczy. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, uzupełnij winem. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny, gałązką mięty oraz świeżymi malinami.

- 10ml syropu MONIN Elderflower
- 15ml puree MONIN Rhubarb
- 200ml bezalkoholowego wina musującego
- 4-6 liści mięty
- sok z ½ pomarańczy
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W dużym kieliszku do wina umieść: liście mięty, porcję syropów, sok z pomarańczy. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, uzupełnij winem. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami cytryny, gałązką mięty oraz cząsteczkami świeżych truskawek.



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- 10ml syropu MONIN Falernum
- 15ml puree MONIN Pineapple
- 100ml soku pomarańczowego
- 100ml soku jabłkowego
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść porcję: syropu, puree, soku z pomarańczy, soku jabłkowego. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz gałązką rozmarynu.

- 10ml syropu MONIN Orange Spritz
- 15ml puree MONIN Jaboticaba
- 100ml napoju lemoniada/ sprite/ bitter lemon
- 150ml piwa bezalkoholowego
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść porcję: syropu, puree. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, dopełnij piwem. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy oraz cząsteczkami ananasa.

- 15ml puree MONIN Pear
- 10ml syropu MONIN Mijito Mint
- 100ml napoju lemoniada/ sprite/ bitter lemon
- 150ml piwa bezalkoholowego
- lód kruszony

Sposób przygotowania:

W wysokiej szklance umieść porcję: syropu, puree. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcję lodu, dopełnij piwem. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem gruszki i gałązką tymianku.



MONIN[®]

**KAWY
MROŻONE**



ZROB
TO sam
w domu



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importерem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

KAWY MROŻONE



KAWY MROŻONE

ICE COFFEE

- 20ml syropu MONIN Salted Caramel
- 1 espresso
- 150ml mleka
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej syrop, dodaj kostki lodu. Następnie wlej porcję mleka, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować bitą śmietaną i sosem MONIN Salted Caramel.

- 10ml syropu MONIN Mojito Mint
- 10ml syropu MONIN Wild Strawberry
- 1 espresso
- 150ml mleka
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej syrop, dodaj kostki lodu. Następnie wlej porcję mleka, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować bitą śmietaną, świeżą miętą i posypką z liofilizowanych truskawek.

- 10ml syropu MONIN Apple Pie
- 15ml puree MONIN Pear
- 1 espresso
- 150ml mleka
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej syrop, dodaj kostki lodu. Następnie wlej porcję mleka, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować bitą śmietaną, suszonym jabłkiem i cynamonem.

- 10ml syropu MONIN Triple Sec
- 15ml puree MONIN Jabuticaba
- 1 espresso
- 150ml mleka
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej syrop, dodaj kostki lodu. Następnie wlej porcję mleka, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować bitą śmietaną, suszoną gruszką i sosem MONIN Caramel.

A glass mug filled with iced coffee, topped with several ice cubes and a brown and white striped paper straw. The mug is placed on a wooden surface. Surrounding the mug are coffee beans, sugar cubes, and another mug in the background. The overall scene is warm and inviting, suggesting a cozy coffee break.

KAWY MROŻONE

KAWY MROŻONE

COLD BREW ICED COFFEE

- 10ml syropu MONIN Agave
- 15ml puree MONIN Tangerine
- 40ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 160ml woda niegazowana
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej wszystkie składniki, dodaj kostki lodu. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój świeżą miętą i suszonym plasterkiem limonki.

- 15ml puree MONIN Jaboticaba
- 10ml syropu MONIN Wild Strawberry
- 40ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 160ml woda niegazowana
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej wszystkie składniki, dodaj kostki lodu. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować napój świeżą miętą i suszonym plasterkiem pomarańczy.



KAWY MROŻONE

KAWY MROŻONE

LEMONADE ICE COFFEE

- 10ml syropu MONIN Passion Fruit
- 10ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 20ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 200ml wody niegazowanej
- 10 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej syropy, 120ml wody niegazowanej, dodaj kostki lodu. Całość dokładnie wymieszaj. Następnie wymieszaj 20ml koncentratu oraz 80ml wody i wlej na powierzchnię wcześniej przygotowanego napoju. Możesz udekorować napój suszonym plasterem pomarańczy i świeżą miętą.

SOFT CARAMEL COFFEE

- 20ml syropu MONIN Salted Caramel
- 30ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 100ml mleka
- 120ml wody niegazowanej
- 6 kostek lodu

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej 10ml syropu, porcję wody niegazowanej i koncentratu MONIN Cold Brew, dodaj kostki lodu i dokładnie całość wymieszaj. Następnie do pojemnika Aero Vitamix wlej mocno schłodzone mleko oraz 10ml syropu, całość spień na programie #1 (blender Vitamix Drink Machine). Uzyskaną delikatną piankę wlej na powierzchnię wcześniej przygotowanego napoju. Możesz udekorować napój pisakami MONIN Latte Art.



**MONIN**[®]

LEMONIADY NA GORAĆO


ZROB
TO sam
w domu



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importerem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]



LEMONIADY NA GORAÇO

LEMONIADY NA GORĄCO

- 10ml syropu MONIN Spiced Red Berries
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Raspberries
- 150 ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszonym plasterkiem pomarańczy, laską cynamonu, goździkami.

- 10ml syropu MONIN Winter Spice
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Blueberry
- 150ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój laską cynamonu, goździkami.

- 30ml koncentratu MONIN White Tea
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Williams Pear
- 150 ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszonym plasterkiem gruszki, goździkami.



LEMONIADY NA GORAÇO

LEMONIADY NA GORĄCO

- 20ml syropu MONIN Apple Pie
- 10ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 150ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszonym plasterkiem pomarańczy, goździkami oraz suszoną żurawiną.

- 10ml syropu MONIN Elderflower
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Williams Pear
- 150ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszonym plasterkiem gruszki, goździkami, laską cynamonu oraz rozmarynem.

- 10ml syropu MONIN Red Spiced Berries
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Cherry
- 150ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszonym plasterkiem pomarańczy, laską cynamonu, goździkami.

- 10ml syropu MONIN Blackberry
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Peach
- 50ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszoną skórką pomarańczy oraz rozmarynem.



LEMONIADY NA GORAÇO

LEMONIADY NA GORĄCO

- 10ml syropu MONIN Winter Spice
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Tangerine
- 150ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy, suszoną żurawiną oraz gałązką mięty.

- 10ml syropu MONIN White Chocolate
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Strawberry
- 150ml wrzątku

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy.

- 10ml syropu MONIN Muscovado
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 10ml puree MONIN Raspberry

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej wszystkie składniki, dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój liofilizowanymi malinami.





MONIN[®]

HERBATY SMAKOWE



ZROB
TO sam
w domu



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importерem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]



HERBATY SMAKOWE

HERBATY SMAKOWE

- 10ml syropu MONIN Winter Spice
- 10ml syropu MONIN Spiced Red Berries
- 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszoną żurawiną, cząstką pomarańczy, goździkami, laską cynamonu.

-
- 10ml syropu MONIN Cinnamon
 - 10ml syropu MONIN Blueberry
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój suszoną plasterkiem pomarańczy.

-
- 10ml syropu MONIN Speculos
 - 10ml syropu MONIN Williams Pear
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem suszonej gruszki, tymiankiem, goździkami.

-
- 10ml syropu MONIN Mojito Mint
 - 10ml puree MONIN Tangerine
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój listkiem mięty.



HERBATY SMAKOWE

HERBATY SMAKOWE

- 10ml syropu MONIN Amaretto
- 10ml puree MONIN Cherry
- 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem suszonymi owocami.

-
- 10 ml syropu MONIN Eldelflower
 - 10 ml syropu MONIN Bergamotka
 - 200 ml gorącej zielonej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem pomarańczy i cytryny.

-
- 10ml syropu MONIN Winter Spice
 - 15ml puree MONIN Peach
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem pomarańczy oraz gałązką rozmarynu.

-
- 10ml syropu MONIN Winter Spice
 - 10ml puree MONIN Tangerine
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem pomarańczy, goździkami, laską cynamonu.



HERBATY SMAKOWE

HERBATY SMAKOWE

- 10ml syropu MONIN Gingerbread
- 10ml puree MONIN Pear
- 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem pomarańczy, goździkami, suszoną żurawiną.

-
- 10ml syropu MONIN Spicy Mango
 - 10ml syropu MONIN Falernum
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem pomarańczy oraz imbiru.

-
- 10ml syropu MONIN Blueberry
 - 10ml syropu MONIN Bergamote
 - 200ml gorącej czarnej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem pomarańczy, gałązką mięty i papryczką chili.

-
- 10ml syropu MONIN Agave
 - 10ml syropu MONIN Coconut
 - 200ml gorącej zielonej herbaty

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcje syropów MONIN oraz herbaty. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować napój plasterkiem suszonego mango.