

**MONIN CUP
2023
REGULAMIN**

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: monincup@moninpolska.pl

INFORMACJE PODSTAWOWE

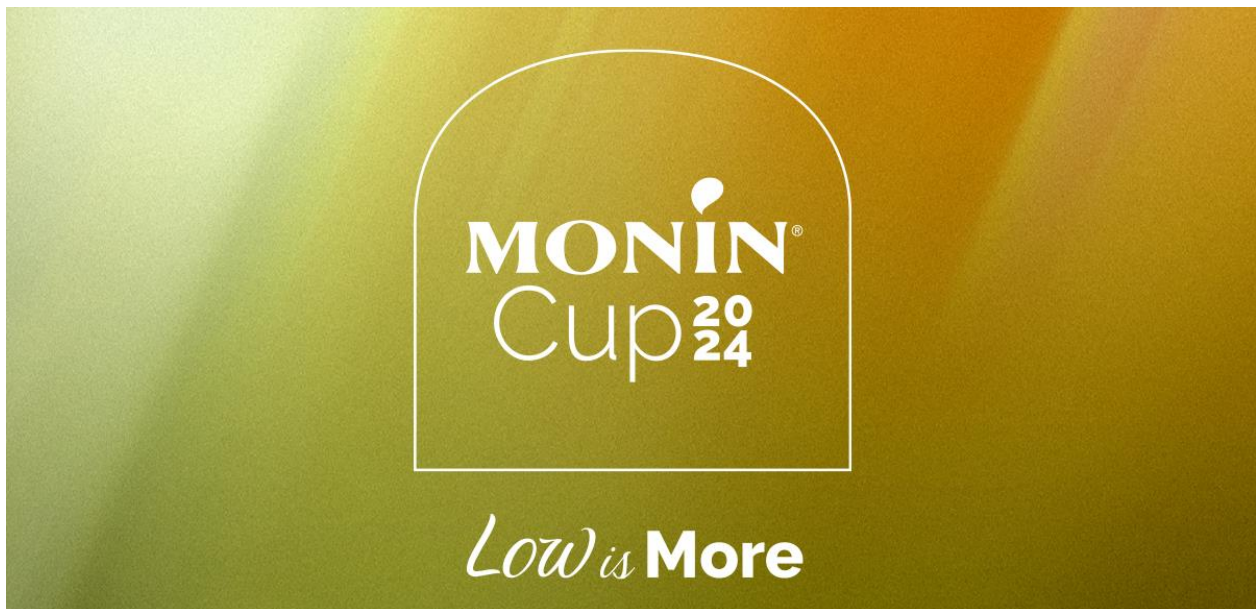
1. Konkurs MONIN CUP 2024 (dalej zwany « Konkursem ») składa się z dwóch etapów:
 - 1) **Eliminacje** – wyłonienie 12 najlepszych kandydatów do rozgrywek finałowych;
 - 2) **Finał** - 12 zawodników wyłonionych w czasie eliminacji zmierzy się podczas finału w Krakowie.
2. Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor marki MONIN na terytorium Polski – SCM Sp z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960, kapitał zakładowy 5.000.000,00 PLN opłacony w całości, REGON 015807691, NIP 536-177-26-95 (www.scmpoland.pl), zwany dalej „Organizatorem”).
3. W konkursie mogą wziąć udział profesjonalni barmani i obecni kursanci szkolenia barmańskiego. Warunkiem uczestnictwa jest ukończenie 18 lat, a górna granica wieku to 27 rok życia (tzn. Ze wszyscy kandydaci urodzili się w 1997 roku lub później), mają obywatelstwo polskie lub kartę pobytu, znają język polski i angielski w stopniu komunikatywnym.
4. Zgłoszenia uczestników przyjmowane są do dnia **26 lipca 2024 r.**
5. Uczestnicy zostaną wyłonieni poprzez eliminacje, które odbędą się drogą Social Media – Instagram/Facebook.
6. O kwalifikacji do rozgrywek MONIN Cup 2024 zdecyduje dedykowane do tego Jury - Brand Ambasadorzy MONIN POLSKA.



Low is **More**

DANE OSOBOWE

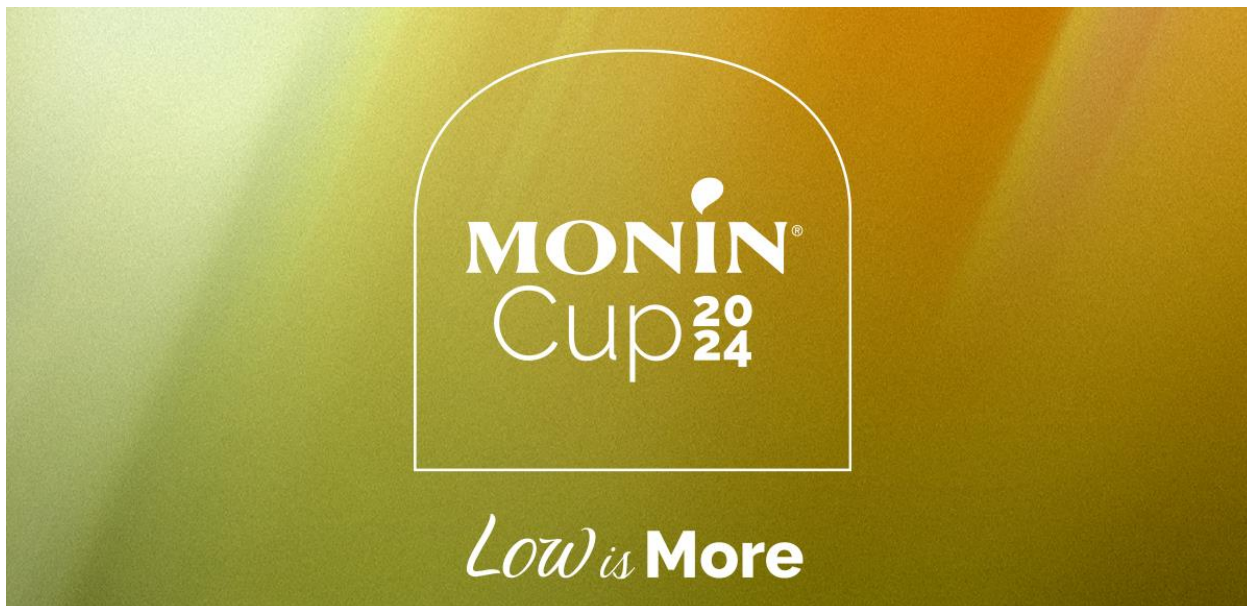
1. Administratorem danych osobowych uczestników konkursu jest organizator konkursu – firma SCM Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960. W związku z przeprowadzeniem konkursu przetwarzane będą następujące dane osobowe uczestników: imię i nazwisko, adres e-mail, płeć, numer telefonu, adres zamieszkania wraz z kodem pocztowym, data urodzenia, wizerunek. Podanie danych osobowych przez uczestników jest dobrowolne, jednakże konieczne do wzięcia udziału w konkursie, otrzymania nagród lub rozpatrzenia ewentualnych reklamacji dotyczących konkursu.
2. Dane osobowe uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia konkursu, w tym komunikowania się z uczestnikami w kwestiach związanych z konkursem, powiadamiania uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych reklamacji uczestników dotyczących konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).
3. Administrator przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 a) oraz b) RODO, a w zakresie wizerunku na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO.
4. Administrator danych będzie udostępniał dane osobowe podmiotom, z którymi współpracuje w celach organizacji i obsługi konkursu, oraz partnerom prasowym konkursu (mediom).
5. Uczestnicy mają prawo dostępu do treści podanych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia, wniesienia sprzeciwu oraz cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, jak również o przysługującym Uczestnikom prawie wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć (wizerunku) oraz receptur koktajli przygotowanych przez uczestników w trakcie i na potrzeby konkursu. Administrator danych zastrzega sobie prawo do wykorzystywania w/w materiałów, w tym materiałów zawierających dane osobowe na wszelkich polach eksploatacji określonych w ustawie z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do umieszczania ich na stronach internetowych prowadzonych przez Administratora danych, na blogu prowadzonym przez Administratora danych, a także na wszelkich profilach, kontaktach Administratora danych posiadanych w portalach społecznościowych (tj. Facebook, Instagram), jak również w aplikacjach typu YouTube. Materiały te zostaną także opublikowane przez partnerów prasowych konkursu.



7. Administrator danych będzie przetwarzał dane osobowe przez okres jednego roku od dnia zakończenia konkursu na potrzeby informowania uczestników o kolejnych edycjach konkursu, a także na potrzeby rozpoznawania ewentualnych reklamacji uczestników dotyczących konkursu. Po tym okresie dane osobowe uczestników są usuwane.
8. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości co bezpieczeństwa danych osobowych uczestników, chęci aktualizacji, usunięcia danych osobowych, cofnięcia zgody na przetwarzanie lub realizacji innych uprawnień określonych w RODO należy kontaktować się z Administratorem danych drogą elektroniczną na adres e-mail: ochrona.danych@scmpoland.pl lub pod adresem SCM Sp. z o.o. Aleja Jana Pawła II 11, 00-828 Warszawa.

ELIMINACJE

1. Uczestnicy chcący wziąć udział w konkursie, powinni przesłać zgłoszenie. Sposób nadsyłania zgłoszeń: Każdy barman chcący wziąć udział w finale musi zgłosić się do konkursu przedstawiając swój pomysł na koktajl i recepturę na swoich Social Mediach (Facebook/Instagram) oznaczając MONIN POLSKA z hasztagiem #monincup oraz przesłać formularz zgłoszeniowy na email monincup@moninpolska.pl. Po upływie terminów zgłoszeń zostanie wyłonionych 12 najbardziej kreatywnych barmanów z najciekawszymi recepturami.
2. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania własnej autorskiej receptury koktajlu z maksymalną zawartością alkoholu wynoszącą do 8% w gotowym koktajlu - receptura musi zawierać min. 10 ml produktu MONIN (syrop, puree, likier, pure, koncentrat lub sos deserowy). Wszystkie produkty MONIN dostępne w sprzedaży są akceptowalne.
3. Koktajl musi zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
4. Uczestnicy mogą używać w swoich recepturach dowolnych składników spożywczych od marek niekonkurujących z MONIN (syropy, przecierki lub likiery). Liczba i ilość użytych składników są nieograniczone, pod warunkiem, że są one bezpieczne do spożycia. Dozwolony jest tylko jeden składnik tzw. home made na uczestnika, ale musi on spełniać następujące kryteria:
 - może to być napar, bitter, sok itp.
 - domowe syropy, likiery lub podobne produkty muszą być oparte na produktach MONIN. Na przykład "syrop ananasowy i curry" powinien być mieszaniną syropu ananasowego MONIN i proszku curry.
 - jeśli używa się domowego syropu, likieru lub podobnego produktu, w recepturze musi być również uwzględniony produkt MONIN.
 - domowe syropy są zabronione, jeśli w ofercie MONIN istnieje identyczny smak.



- wszystkie domowe składniki muszą być dokładnie wyjaśnione, włącznie z recepturą, i przesłane na formularzu rejestracyjnym przed terminem składania aplikacji.
5. Dekoracje mogą być jadalne lub nie, jeśli są zgodne z napojem lub tematem konkursu.
 6. Niedopuszczalne jest użycie innych produktów niż wymienione w portfolio i które zapewnia Organizator.
 7. Nazwa koktajlu nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
 8. Do finału Konkursu kwalifikuje się 12 finalistów, wybranych w wyniku eliminacji.
 9. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na social mediach @moninpolska – 30/07/2024r.
www.facebook.com/MoninPolska

Finał

1. Finał konkursu odbędzie się w dniu 3 września 2024r. w lokalu Cook Club, przy ulicy Fabrycznej 13, 31-553 Kraków.
2. Rozgrywki finałowe rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą się składały z dwóch części:
 - **Runda pierwsza** – w którym startuje 12 zawodników, wytypowanych w ramach eliminacji.
 - **Runda druga, finałowa** – 12 zawodników przystąpi do rundy drugiej Mystic.
3. W rundzie pierwszej i finałowej każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę. Uczestnicy są zobowiązani wstawić się w pokoju przygotowań 30 minut przed prezentacją. W przypadku nie pojawienia się na scenie w ciągu 3 minut, które przeznaczone jest na przygotowanie się do występu, uczestnik może zostać zdyskwalifikowany.

RUNDA PIERWSZA

4. W rundzie pierwszej uczestnicy będą mieli 10 minut przed rozpoczęciem konkursu na przygotowanie dekoracji, finalizację składników i upewnienie się, że wszystkie elementy napoju są gotowe do prezentacji (dekoracje można przygotować wcześniej).
5. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania koktajlu autorskiej receptury, zgodnego z przesłanym wcześniej formularzem zgłoszeniowym. Koktajlu z maksymalną zawartością alkoholu wynoszącą do 8% w gotowym koktajlu - receptura musi zawierać min. 10 ml produktu MONIN



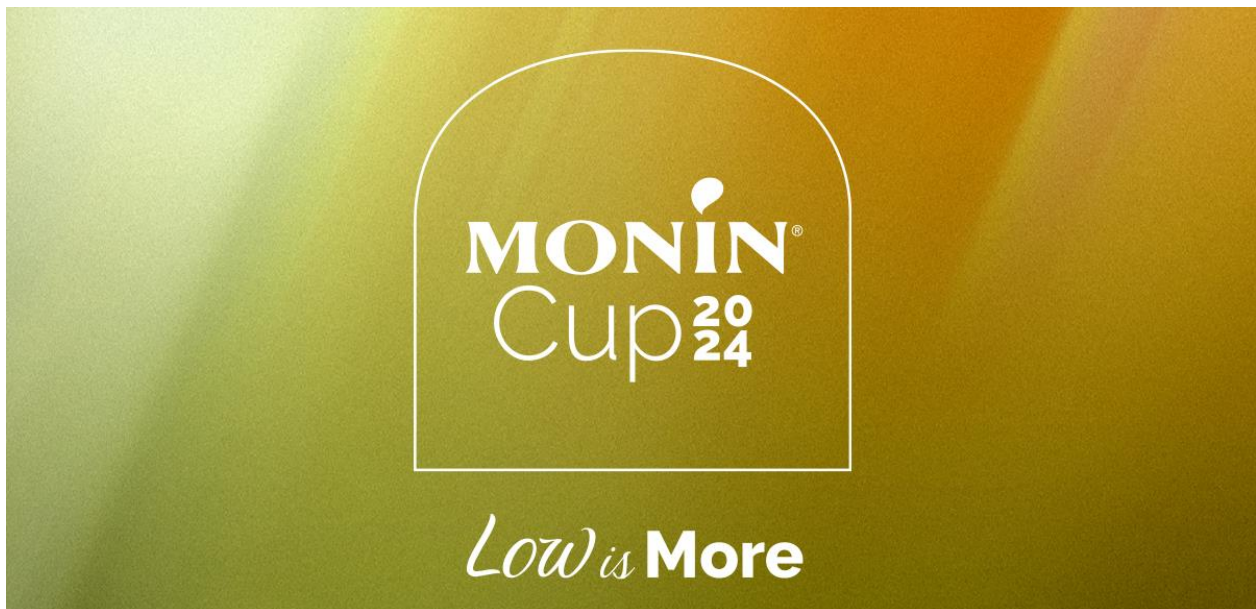
(syrop, puree, likier, pure, koncentrat lub sos deserowy). Wszystkie produkty MONIN dostępne w sprzedaży są akceptowalne.

6. Koktajl musi zawierać autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
7. Po rozpoczęciu konkursu uczestnicy będą mieli 3 minuty na przygotowanie swojej stacji. Po odliczeniu czasu będą mieli 8 minut na przygotowanie i zaprezentowanie swojego koktajlu, wyjaśniając jego inspirację i związek z tematem konkursu. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 3 identycznych koktajli. Na koniec, uczestnicy będą mieli 2 minuty na posprzątanie swojej stacji i zwrócenie wszystkich narzędzi i składników na ich pierwotne miejsca.
8. Kolejność, w której uczestnicy będą prezentować swoje napoje, zostanie ogłoszona w dniu konkursu.
9. Składowe oceny sędziów pierwszej rundy:
 - Prezentacja – 15 pkt
 - Wygląd cocktailu – 10 pkt
 - Aromat cocktailu – 10 pkt
 - Smak cocktailu – 10 pkt
 - Technika pracy – 5 pkt
 - Dodatkowe 2 punkty możliwe do zdobycia lub stracenia poprzez nie przestrzeganie czasu przygotowania i posprzątania stacji barmańskiej.

W tej rundzie uczestnik może zdobyć maksymalnie – 52pkt. Uwaga – sędziowie mogą przyznawać ½ pkt.

RUNDA DRUGA/FINAŁOWA – MYSTIC ROUND PARAGON

10. Uczestnicy będą mieli za zadanie przygotować twist na cocktailu Gimlet lub Martini z uwzględnieniem produktu Paragon Cordial's. Koktajl musi zawierać min. 10 ml produktu Paragon Cordial's.
11. Koktajl musi zawierać unikalną i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
12. Zawodnicy nie mają obowiązku przesyłać receptury na koktajl do rundy finałowej do organizatora.
13. Uczestnicy zostaną podzieleni na 2 grupy; w pierwszej kolejności wystąpi 6 zawodników i będą mieli za zadanie w ciągu 15 minut przygotować recepturę i zaprezentować ją na swoim stanowisku. Po zakończeniu prezentacji wystąpi pozostała 6-tka zawodników i wykona te same zadanie.
14. Każdy z uczestników będzie miał 3 minuty na przygotowanie swojej propozycji twistu w dwóch porcjach.
15. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
16. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.

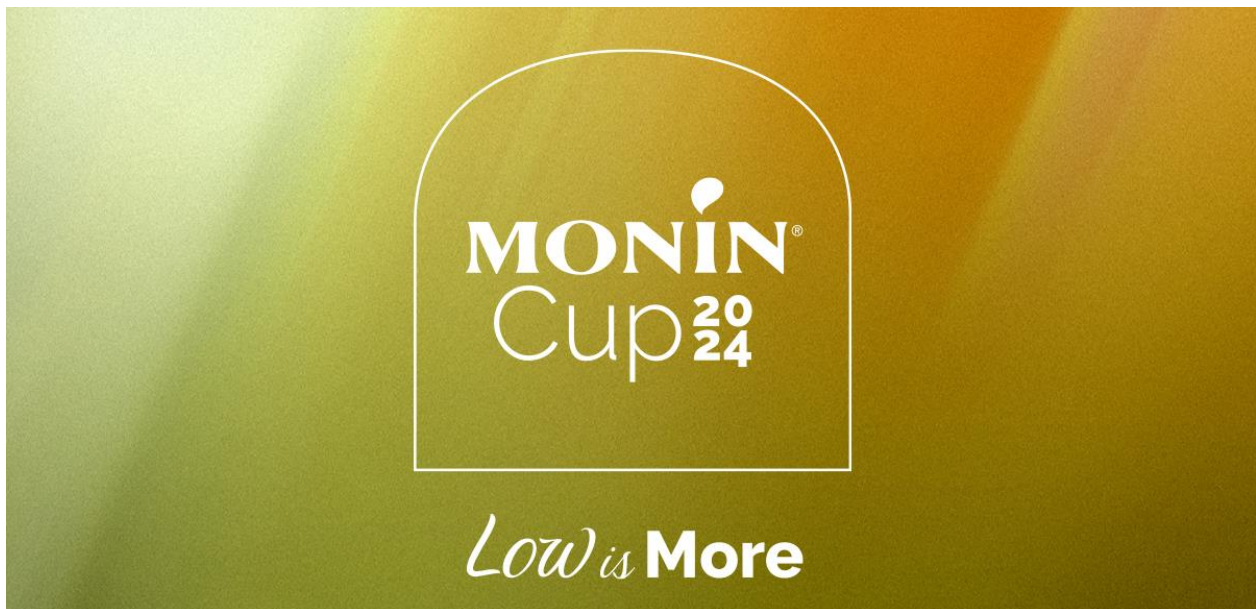


17. Sędziowie będą oceniać uczestników bezpośrednio przy stanowiskach według następującej punktacji:

- Kreatywność i prezentacja – 10 pkt
- Wygląd – 10 pkt
- Aromat - 10 pkt
- Smak – 10 pkt

Suma punktów do zdobycia w tej rundzie to 40 pkt. Uwaga – sędziowie mogą przyznawać ½ pkt

18. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkła/naczyń konsumpcyjnych, sprzętu barmańskiego oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne).
19. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio, produkty uzupełniające oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów (pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu).
20. W miejscu konkursu oraz w czasie jego trwania uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne T-shirty będą rozdawane uczestnikom przed drugą rundą konkursu.
21. Podczas rozgrywek finałowych sędziowie będą oceniać zgodnie z poniższym.
- a. Prezentację kandydata: autoprezentację i zdolność do komunikowania się.
 - b. Czystość: posiadanie zorganizowanego i czystego stanowiska oraz wydajnego sposobu pracy.
 - c. Umiejętności techniczne: umiejętności zawodnika i właściwe wykorzystanie technik barmańskich.
 - d. Ocena drinków: wygląd i prezentacja, aromat, smak, równowaga, oryginalność i spójność z tematyką konkursu.
22. Sędziowie będą używać do oceny uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
23. Uczestnicy mają zapewnioną możliwość pełnego wglądu do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.
24. Każdy uczestnik ma prawo zgłosić uzasadniony protest w ciągu 15 min. od zakończenia rozgrywki finałowej na ręce Organizatora konkursu.
25. Zwycięzcą konkursu MONIN CUP jest uczestnik, który zdobył największą ilość punktów podczas obu rund.
26. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 3 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę. W przypadku remisu, będzie uwzględniany



przekroczony czas przygotowania koktajlu i miejsce wyższe w rankingu zajmie ten Zawodnik, który wykonał zadanie w czasie do tego wyznaczonym.

27. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji podczas konkursu uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.
28. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie.

OGŁOSZENIE WYNIKÓW

1. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów, nagród i ogłoszenie zwycięzcy odbędzie się w lokalu Utpoia, podczas MONIN Party około godziny 22:00.
2. Zwycięzcą Konkursu zostanie Finalista, który zdobył największą ilość punktów podczas całego konkursu (punkty będą sumą punktów zgromadzonych w rundzie pierwszej i finałowej).
3. Wszyscy Uczestnicy biorący udział w finale otrzymają nagrody rzeczowe. Organizator zastrzega sobie prawo według własnego uznania wręczenia nagrody rzeczowej Uczestnikom, którzy nie zajęli żadnego z trzech pierwszych miejsc, ale których postawa zaprezentowana podczas Konkursu zasługiwała na wyróżnienie lub z innych szczególnych przyczyn leżących po stronie Organizatora.
4. Niniejszy regulamin jest dostępny na www.facebook.com/MoninPolska, <http://moninpolska.pl> oraz moninpolska.pl/blog.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

Lista

produktowa

MONIN

Cup

2024

KONCENTRATY



Low is **More**

- LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7 l.
- GREEN TEA - koncentrat zielona herbata 0,7 l.
- COLD BREW - koncentrat cold brew 0,7 l.
- ROOIBOS - koncentrat herbata rooibos 0,7 l.
- WHITE TEA - koncentrat biała herbata 0,7l.
- SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1 l.
- RANTCHO LEMON - koncentrat cytrynowy 1 l.
- LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1 l.
- COLD BREW - koncentrat cold brew 1 l.
- GINGER CONCENTRATE - koncentrat imbirowy 0,7l.

PURE by MONIN

- PURE PEACH APRICOT - brzoskwinia i morela 0,7l.
- PURE GREEN APPLE - zielone jabłko 0,7l.
- PURE LEMON LIME - cytryna i limonka 0,7l.
- PURE MINT - mięta 0,7l.
- PURE PASSION FRUIT MANGO - marakuja i mango 0,7l.
- PURE RED FRUITS - czerwone owoce 0,7l.

PUREE OWOCOWE

- PUREE JABUTICABA – PURE jabuticaba 1 l.
- PUREE BANANA - puree bananowe 1 l.
- PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1 l.
- PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1 l.
- PUREE COCONUT - puree kokosowe 0,5 l.
- PUREE COCONUT - puree kokosowe 1 l.
- PUREE GRANNY SMITH APPLE - puree zielone jabłko 1 l.
- PUREE KIWI - puree kiwi 1 l.
- PUREE LIME - puree limonkowe 1 l.
- PUREE LYCHEE - puree liczi 1 l.



Low is **More**

- PUREE MANGO - puree mango 0,5 l.
- PUREE MANGO - puree mango 1 l.
- PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1 l.
- PUREE PEACH - puree brzoskwińowe 1 l.
- PUREE PINEAPPLE - puree ananas 1 l.
- PUREE RASPBERRY - puree malinowe 0,5 l.
- PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1 l.
- PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1 l.
- PUREE RHUBARB - puree rabarbar 1 l.
- PUREE RUBY GRAPEFRUIT- puree czerwony grejpfrut 1 l.
- PUREE SEA BUCKTHORN - puree premium z rokitnika 1ltr
- PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 0,5ltr
- PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr
- PUREE TANGERINE - puree mandarynkowe 1 ltr
- PUREE WILLIAMS PEAR - puree gruszkowe 1 ltr
- PUREE YUZU - puree premium cytrusowe 1ltr

SYROPY

- AGAVE SUGAR - syrop z agawy 0,7 l.
- ALMOND - syrop migdałowy 0,7 l.
- AMARETTO - syrop amaretto 0,25 l.
- AMARETTO - syrop Amaretto 0,7 l.
- APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7 l.
- APRICOT - syrop morelowy 0,7 l.
- BASIL - syrop bazyliia 0,7 l.
- BERGAMOT - syrop bergamotka 0,7 l.
- BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7 l.
- BLACKBERRY- syrop jeżynowy 0,7 l.
- BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,25 l.
- BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7 l.



Low is **More**

- BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7 l.
- BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7 l.
- BLUE CURACAO - syrop Blue Curaco 0,25 l.
- BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7 l.
- BROWNIE - syrop o smaku Brownie 0,7 l.
- BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7 l.
- BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7 l.
- CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7 l.
- CARMEL - syrop karmelowy 0,25 l.
- CARMEL - syrop karmelowy 0,7 l.
- CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7 l.
- CHERRY - syrop wiśniowy 0,7 l.
- CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7 l.
- CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7 l.
- CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,25 l.
- CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7 l.
- CHOCOLATE COOKIE- syrop ciasteczka czekoladowe 0,05 l.
- CHOCOLATE COOKIE- syrop ciasteczka czekoladowe 0,7 l.
- CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7 l.
- CINNAMON ROLL - syrop o smaku cynamonowej bułeczki 0,7 l.
- CLOUDY LEMONADE - syrop baza lemoniady 0,7 l.
- COCONUT - syrop kokosowy 0,05 l.
- COCONUT - syrop kokosowy 0,7 l.
- COFFEE- syrop kawowy 0,7 l.
- COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7 l.
- CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7 l.
- CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7 l.
- CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7 l.
- CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7 l.
- ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7 l.
- ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7 l.



Low is **More**

- FALERNUM - syrop Tiki 0,7 l.
- FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,05 l.
- FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7 l.
- FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7 l.
- GINGER- syrop imbirowy 0,7 l.
- GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,05 l.
- GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7 l.
- GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7 l.
- GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7 l.
- GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7 l.
- GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7 l.
- GRENADINE - syrop Grenadyna 0,7 l.
- HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,05 l.
- HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7 l.
- HAZELNUT - syrop orzechowy 0,25 l.
- HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7 l.
- HONEY - syrop miodowy 0,7 l.
- IRISH SYRUP - syrop Irish 0,7 l.
- JASMINE - syrop jaśminowy 0,7 l.
- KIWI - syrop kiwi 0,7 l.
- LAVENDER - syrop lawendowy 0,7 l.
- LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7 l.
- LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7 l.
- LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7 l.
- LYCHEE - syrop Litchi 0,7 l.
- MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7 l.
- MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7 l.
- MANDARINE - syrop mandarynka 0,7 l.
- MANGO - syrop mango 0,7 l.
- MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7 l.
- MATCHA GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7 l.



Low is **More**

- MELON - syrop melonowy 0,7 l.
- MOJITO - syrop mojito 0,05 l.
- MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,25 l.
- MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7 l.
- MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7 l.
- MUSCOVADO SUGAR - syrop cukier muscovado 0,7 l.
- ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7 l.
- ORANGE SPRITZ - syrop pomarańczowy szprycer 0,7 l.
- PASSION FRUIT - syrop maracuja 0,05 l.
- PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,25 l.
- PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7 l.
- PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,25 l.
- PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7 l.
- PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7 l.
- PEAR - syrop gruszkowy 0,7 l.
- PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7 l.
- PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7 l.
- PINK GRAPEFRUIT - syrop różowy grejpfrut 0,7 l.
- PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7 l.
- POMEGRANATE- syrop z owocu granatu 0,7 l.
- POPCORN - syrop popcorn 0,7 l.
- PRALINE - syrop pralinkowy 0,7 l.
- PUMPKIN SPICE - syrop korzenny dyniowy 0,7 l.
- PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7 l.
- RASPBERRY - syrop malinowy 0,7 l.
- RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7 l.
- ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7 l.
- ROSE - syrop różany 0,7 l.
- SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,05 l.
- SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7 l.
- SANGRIA - syrop Sangria 0,7 l.



Low is **More**

- SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7 l.
- SPICED RED BERRIES - syrop spiced red berries 0,7 l.
- SPICY - syrop korzenny 0,7 l.
- SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7 l.
- STRAWBERRY- syrop truskawkowy 0,7 l.
- TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7 l.
- TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7 l.
- VANILLA - syrop waniliowy 0,25 l.
- VANILLA - syrop waniliowy 0,7 l.
- VIOLET - syrop fiołek 0,7 l.
- WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7 l.
- WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7 l.
- WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7 l.
- WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7 l.
- WINTER SPICE - syrop rozgrzewający 0,7L
- YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7 l.

SYROPY BEZCUKROWE

- CARAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7 l.
- HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7 l.
- VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7 l.

Likiery MONIN

- AMARETTO - likier amaretto 28% 0,7 ltr
- APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr
- BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr
- BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr
- BLACKCURRANT CREAM - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr
- BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr
- CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr



Low is **More**

- COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr
- COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr
- DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr
- EARL GREY TEA - likier herbata earl grey 20% 0,7 ltr
- ELDERFLOWER - likier z kwiatów czarnego bzu 20 % 0,7 ltr
- FRYLISE MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr
- GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr
- GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr
- LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr
- MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr
- ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr
- PASSION FRUIT - likier marakuja 16% 0,7ltr
- PEACH - likier brzoskwiniowy 16% 0,7ltr
- PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr
- RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr
- STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr
- TRIPLE SEC CURACAO - likier pomarańczowy biały 35% 0,7ltr
- TRIPLE SEC CURACAO - likier pomarańczowy biały 38% 0,7ltr
- VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr
- VIOLET - likier fiołkowy 16% 0,7ltr
- WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr
- WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr
- WILD STRAWBERRY 2 - likier poziomkowy 2 18% 0,7ltr
- WILD STRAWBERRY - likier poziomkowy 18% 0,7ltr

BAZY



Low is **More**

- NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 1,36 kg
- VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 1,36 kg
- CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 1,36 kg
- COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 1,36 kg
- YOGURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 1,36 kg

MINI-SETY

- COFFEE MINI SET - zestaw kawowy 3x50 ml
- COFFEE MAXI SET - zestaw kawowy 3x250 ml
- COFFEE MAXI SET - zestaw kawowy 2x250 ml
- LEMONADE MAXI SET - zestaw lemoniadowy 3x250 ml
- LEMONADE MAXI SET - zestaw lemoniadowy 2x250 ml

PISAKI LATTE-ART

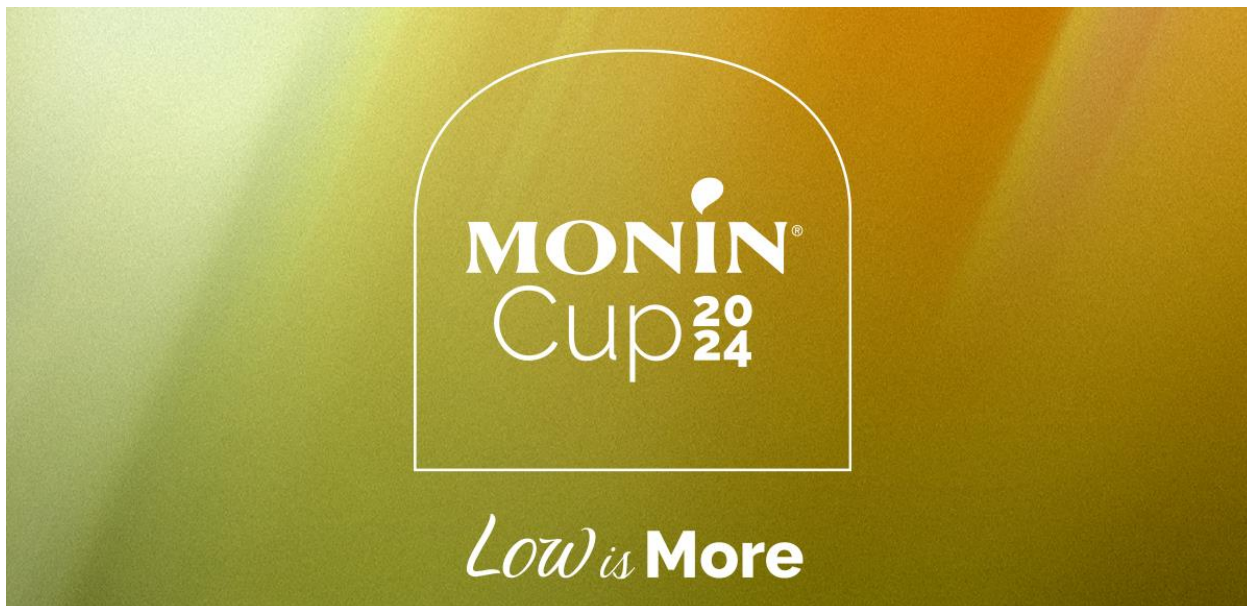
- CARAMEL - Pisak Latte Art karmelowy 150 ml
- COCOA - Pisak Latte Art kakaowy 150 ml

SOSY

- CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr
- DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr
- SALTED CARAMEL - sos słony karmel 0,5ltr
- WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr

SUSZE BOTANICA

- Cytryny suszone w plastrach 100g
- Gruszki suszone w plastrach 100g
- Limonki suszone w plastrach 100g
- Pomarańcze suszone w plastrach 110g
- Pączek róży perskiej, żółty 100g
- Pączek róży perskiej, różowy 130g
- Pączek róży perskiej, czerwony 100g



LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR POZA PRODUKTAMI MONIN

Organizator zapewnia blendery firmy Vitamix model BarBoss, słomki, serwetki, lód w kostkach oraz kruszony. W sytuacjach awaryjnych do dyspozycji będą podstawowe świeże owoce, zioła, szkło. W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt na monincup@moninpolska.pl