

Blackcurrant



Słowo experta

Raphaël Duron,
Starszy Ekspert od Napojów

Puree MONIN Czarna Porzeczka oddaje czarujący smak przepysznej czarnej porzeczki, z charakterystycznymi i orzeźwiającymi nutami kwasowości. Jej głęboki, intensywnie fioletowy odcień nadaje napojom intrygujący wygląd, idealny do tworzenia przykuwających uwagę koktajli, mocktaili lub orzeźwiających letnich mrożonych herbat i lemoniad. Kiry z białym winem lub szampanem zawsze był bardzo popularnym drinkiem — teraz możesz odkryć te klasyki w bardziej owocowej wersji: wypróbuj nasz przepis na Royal Spritzer. Ponadto warto rozważyć połączenia z kawą i czekoladą, gorzką lub białą, mrożonymi jogurtami lub owocową bubble tea. Nieskończone pole do popisu dla pomysłowych osób.

NATURALNE AROMATY
NATURALNE BARWNIKI
WEGAŃSKI
BEZ GMO
BEZ ALRGENÓW

MONIN®



Blackcurrant Sparkling Lemonade

Wlej produkty MONIN i odrobinę wody gazowanej do stoika-szklanki. Dobrze wymieszaj. Dodaj kostki lodu i uzupełnij do pełna wodą gazowaną. Delikatnie zamieszaj. Udekoruj plasterkiem cytryny. Podawaj.

- 15 ml Puree MONIN Blackcurrant
- 20 ml Syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 240 ml wody gazowanej



Royal Spritzer

Wlej puree MONIN Blackcurrant i wodę gazowaną do dużego kieliszka do wina i delikatnie wymieszaj. Dodaj kostki lodu i dopełnij Prosecco. Delikatnie zamieszaj. Udekoruj częścią limonki i gałązką mięty. Podawaj.

- 30 ml Puree MONIN Blackcurrant
- 120 ml Prosecco D.O.C.
- 40 ml wody gazowanej



Blackcurrant Virgin Mojito

Rozgnieć limonkę, mięte i Puree MONIN Blackcurrant w szklance typu tumbler. Uzupełnij kruszonym lodem i wodą gazowaną. Delikatnie zamieszaj. Dodaj więcej kruszonego lodu i udekoruj świeżą gałązką mięty. Podawaj.

- 30 ml Puree MONIN Blackcurrant
- ½ limonki pokrojonej w kostkę
- 8-10 listków świeżej mięty
- 150 ml wody gazowanej



Blackcurrant Cold Brew

Umieść wszystkie składniki w szklance typu highball wypełnionej lodem. Delikatnie zamieszaj. Udekoruj plasterkiem różowego grejpfruta. Podawaj.

- 30 ml Puree MONIN Blackcurrant
- 50 ml Koncentratu MONIN Cold Brew
- 200 ml wody gazowanej



Blackcurrant Gin & Tonic

Wlej Puree MONIN Blackcurrant i gin do kieliszka typu copa. Dobrze wymieszaj. Dodaj kostki lodu i dopełnij tonikiem. Delikatnie zamieszaj. Udekoruj aromatycznymi jagodami i plasterkiem suszonej limonki. Podawaj.

- 15 ml Puree MONIN Blackcurrant
- 45 ml ginu
- 120 ml toniku



Blackcurrant White Iced Tea

Wlej wszystkie składniki do szklanki z kostkami lodu. Dobrze zamieszaj łyżką barmańską. Udekoruj czerwonymi owocami. Podawaj.

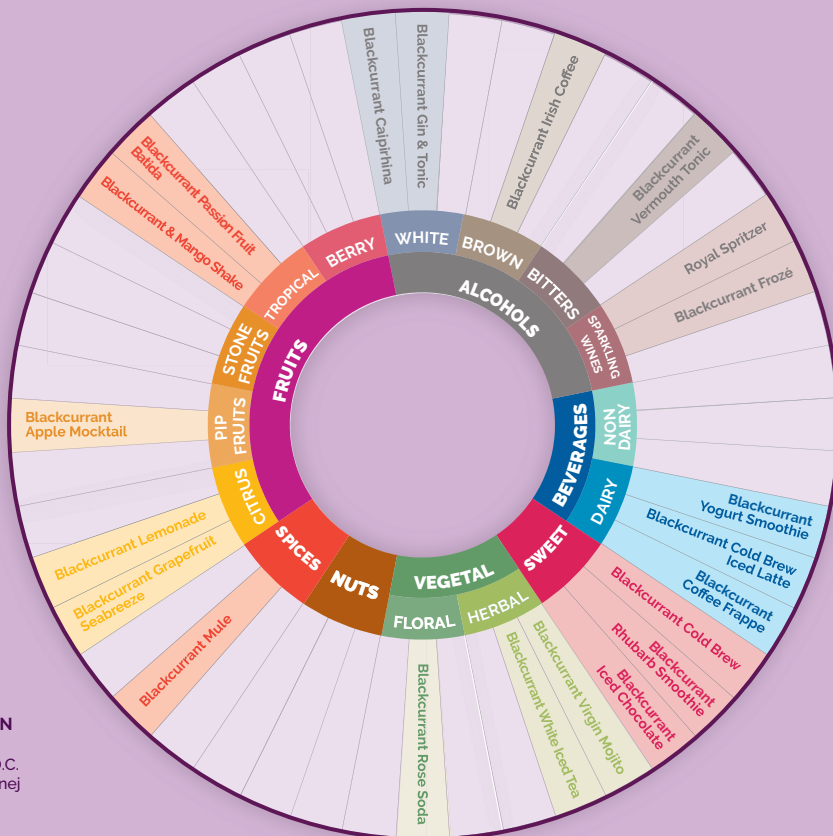
- 15 ml Puree MONIN Blackcurrant
- 50 ml Koncentratu MONIN White Tea
- 180 ml wody



Blackcurrant Yoghurt Smoothie

Wlej wszystkie składniki do kielicha blendera z dodatkiem ok. 360 ml kostek lodu. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji (30 sekund). Przelej do szklanki do smoothie. Udekoruj czerwonymi owocami. Podawaj.

- 30 ml Puree MONIN Blackcurrant
- 1 miarka Bazy MONIN Yoghurt
- 120 ml mleka



CECHY PRODUKTU

Autentyczny smak, naturalne aromaty
Wysokie skoncentrowanie:
rozcieńczenie 1+6
Okres przechowywania:
4 miesiące od otwarcia
Data minimalnej trwałości:
18 miesięcy od daty produkcji
Praktyczne i łatwe w użyciu
Dostępne pompki o pojemności 15 ml
Wiele zastosowań: koktajle, mocktajle,
mrożone herbaty, lemoniady,
smoothie, kawy mrożone...

SKŁAD

Cukier, przecier z czarnej porzeczki, woda, zagęszczony sok z czarnej porzeczki, barwniki: ekstrakty z czarnej marchwi i hibiskusa, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytrynian sodu, substancja zagęszczająca: pektyna, naturalny aromat, substancja konserwująca: sorbinian potasu. Zawiera równowartość 50.1% czarnej porzeczki.

FORMAT: 1 l

1 skrzynka: 6 butelek
1 warstwa: 96 skrzynek