

MONIN CUP JUNIOR
2026
REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

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

INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Konkurs MONIN CUP JUNIOR 2026 (dalej zwany « Konkursem ») składa się z dwóch etapów:

   1) wewnętrznych kwalifikacji szkolnych wyłaniających jednego kandydata z każdej szkoły do rozgrywek finałowych;
   2) rozgrywek finałowych - 24 zawodników z 24 szkół zmierzy się podczas finału w Warszawie.

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. Konkurs ma charakter zamknięty i jest dedykowany tylko uczniom szkół gastronomiczno-hotelarskich w Polsce.

4. Zgłoszenia ze szkół przyjmowane są do dnia **1 listopada 2026 r.**

5. Zgłoszenia Uczestników z każdej szkoły wraz z podaniem receptury oraz zdjęciem koktajlu będą przyjmowane do dnia **15 listopada 2026 r.**

6. O kwalifikacji do rozgrywek MONIN Cup Junior 2026 decyduje kolejność nadesłania zgłoszeń i poprawność nadesłanych formularzy.

7. Po uzyskaniu 24 zgłoszeń z 24 szkół lista zostanie zamknięta.

8. Obowiązuje zasada zgłoszenia 1 kandydat = 1 szkoła

9. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby, które najpóźniej w dniu przeprowadzenia Konkursu ukończyły 15 lat, a które w dniu przeprowadzenia Konkursu nie ukończyły 21 lat.

DANE OSOBOWE



1. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator Konkursu – spółka pod firmą SCM Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie przy 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, data urodzenia, wizerunek, imię i nazwisko opiekuna prawnego/rodzica, adres e-mail opiekuna prawnego/rodzica i numer telefonu opiekuna prawnego/rodzica. Podanie danych osobowych przez Uczestników jest dobrowolne, jednakże konieczne do wzięcia udziału w Konkursie, otrzymania nagród lub rozpatrzenia ewentualnych reklamacji dotyczących Konkursu.

2. W imieniu Uczestników, którzy nie mają ukończonych 16 lat w chwili zgłoszenia na Konkurs, zgłoszenia dokonują ich rodzice lub opiekunowie prawni. W przypadku gdy zgłoszenia dokonuje szkoła, rodzice/opiekunowie prawni muszą przedłożyć odrębną pisemną zgodę na udział Uczestnika w Konkursie i przetwarzanie jego danych osobowych przez Organizatora w sposób i celach określonych w regulaminie.

3. 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").

4. Administrator przetwarza dane osobowe Uczestników oraz ich rodziców lub opiekunów na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, tj. prawnie uzasadniony interes Organizatora polegający na umożliwieniu przeprowadzenia Konkursu oraz wywiązania się z przyrzeczonych zobowiązań wręczenia nagród zwycięzcom Konkursu, a w zakresie wizerunku Uczestników na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO, tj. na podstawie zgody na przetwarzanie wizerunku Uczestników wyrażonej przez samego Uczestnika bądź jego rodzica albo prawnego opiekuna.

5. Administrator danych będzie udostępniał dane osobowe Uczestników podmiotom, z którymi współpracuje w celach organizacji i obsługi konkursu, w szczególności Zespołowi Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa, NIP: 1131960511 oraz REGON: 000680549 oraz partnerom prasowym i sponsorom Konkursu (mediom).

6. Uczestnicy mają prawo:

   a) żądania od Organizatora dostępu do swoich danych osobowych przetwarzanych przez Administratora, tj. uzyskania informacji wymienionych w art. 15 RODO;
   b) żądania od Organizatora sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych, gdy są nieprawidłowe lub niekompletne;

c) żądania od Organizatora usunięcia swoich danych osobowych w przypadkach wymienionych w art. 17 RODO, w szczególności gdy nie są one już potrzebne do realizacji celów, w których były przetwarzane;
d) żądania od Organizatora ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych w przypadkach określonych w art. 18 RODO,
e) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania ich danych osobowych, w sytuacji gdy podstawą ich przetwarzania przez Organizatora jest art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, tj. realizacja uzasadnionego interesu prawnego przez Organizatora;
f) cofnięcia zgody na przetwarzanie swoich danych osobowych w dowolnym momencie w sytuacji, gdy podstawą ich przetwarzania przez Organizatora jest art. 6 ust. 1 lit. a) RODO, tj. zgoda Uczestnika na ich przetwarzanie, przy czym cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
g) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku gdy uznają, że przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy RODO.

7. 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, kontach Administratora danych posiadanych w portalach społecznościowych (tj. Facebook, Instagram), jak również w aplikacjach typu YouTube. Materiały te zostaną także opublikowane przez partnerów prasowych Konkursu. Poprzez wzięcie udziału w Konkursie, Uczestnik bądź jego rodzic albo opiekun prawny wyraża zgodę na przetwarzanie ww. danych osobowych Uczestnika w tym celu. Uczestnik bądź jego rodzic albo opiekun prawny, zgodnie z ust. 6 lit. f) powyżej może w każdej chwili wycofać ww. zgodę, ale wycofanie zgody jest równoznaczne z rezygnacją z udziału w Konkursie.

8. 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 zostaną usunięte.

9. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości odnośnie 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. Osoby (uczniowie szkół) chcące wziąć udział w Konkursie zobowiązane są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail monincup@moninpolska.pl w określonym terminie po zakwalifikowaniu się szkoły do Konkursu.

2. Formularze zgłoszeniowe będą wysyłane na podany adres email osoby kontaktowej po zakwalifikowaniu się szkoły do Konkursu.

3. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania własnej autorskiej receptury koktajlu bezalkoholowego - receptura musi zawierać min. 10 ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy).

4. Koktajl musi zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.

5. Maksymalna ilość składników – 5.

6. Dekoracja umieszczona wewnątrz koktajlu traktowana jest jako składnik.

7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).

8. Niedopuszczalne jest użycie innych syropów, sosów i puree niż wymienione w portfolio i które zapewnia Organizator.

9. Niedozwolone jest użycie bezalkoholowych odpowiedników mocnych alkoholi. Przez co rozumie się wyrobów takich jak rum bezalkoholowy, gin bezalkoholowy, whisky bezalkoholowe, bezalkoholowe wina/wina musujące, bezalkoholowe wódki etc.

10. 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.

11. Do półfinału Konkursu kwalifikuje się 24 finalistów ze szkół, wybranych w wyniku wewnętrznych szkolnych eliminacji.

12. Lista zakwalifikowanych szkół ukaże się na stronie - 15/11/2026
www.facebook.com/MoninPolska

13. Lista zakwalifikowanych Uczestników ukaże się na stronie - 22/11/2026
www.facebook.com/MoninPolska

ROZGRYWKI

Rozgrywki będą składać się z 2 części:



1. **Rozgrywki finałowe to konkurs,** w którym startują 24 osoby wytypowane przez szkoły w wyniku wewnętrznych eliminacji oraz których receptury konkursowe spełniają wymagania MONIN.

2. Rozgrywki odbędą się w dniu 03.12.2026 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, przy ulicy Majdańskiej 30/36, 04-110 Warszawa.

3. Konkurs przeprowadzony zostanie w ciągu jednego dnia.

4. Elementy konkursu:
   a) Półfinał, w którym zmierzy się 24 zawodników. Ich celem jest przygotowanie kompozycji koktajlu bezalkoholowego w kategorii "open" wg autorskiej receptury.
   b) Ogłoszenie 3 zwycięzców, którym udało się zdobyć najwięcej punktów.

5. Podczas rozgrywek finałowych każdy z Uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
   Kolejność w jakiej Uczestnicy

ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 3 identycznych koktajli w kategorii bezalkoholowej podczas jednego wyjścia na scenę w półfinale.

2. Każdy z Uczestników będzie miał 15 min przed występem półfinałowym na samodzielne wykonanie dekoracji na forum otwartym w miejscu do tego przeznaczonym.

3. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA). Dekoracja musi się znajdować na szkle - dodatki w postaci podstawek lub innych akcesoriów nie są dopuszczane.

4. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.

5. W strefie przeznaczonej do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko Uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją Konkursu.

6. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.

7. Podczas startu Uczestnik ma 6 minut na przygotowanie 3 koktajli.

8. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi: 1 minuta = minus 3 punkty, po ósmej minucie praca zostaje przerwana.

9. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, tace, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne), a także napoje na top-up, tj. soki, sody, toniki.

10. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio. Pełny asortyment znajduje się na końcu regulaminu.



11. 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 fartuchy będą rozdawane zawodnikom podczas rejestracji.

12. Podczas rozgrywek finałowych - jednego Uczestnika ocenia jeden sędzia techniczny.

13. Pracę techniczną Uczestników będą nadzorować i oceniać Master Bartender - mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.

14. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).

15. Sędziowie będą używać do oceny Uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.

16. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu Konkursu, po finale.

17. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty lub zachowania lub w inny sposób nie stosuje się do regulaminu.

WYŁONIENIE ZWYCIĘZCY

1. Zwycięzcą Konkursu zostanie Finalista, który zdobył największą ilość punktów podczas całego konkursu (punkty będą sumą oceny technicznej, noty degustacyjnej).

2. Punktacja zawodników zostanie ujawniona publicznie po ogłoszeniu wyników konkursu.

3. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 5 pierwszych miejsc), Organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę. W innych wypadkach lepsza ocena degustacyjna daje przewagę, w drugiej kolejności ocena techniki.

4. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają puchary oraz cenne nagrody rzeczowe. Wszyscy Uczestnicy i ich opiekunowie 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.

5. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty lub zachowania lub w inny sposób nie stosuje się do regulaminu.

6. Niniejszy regulamin jest dostępny na www.facebook.com/MoninPolska, http://moninpolska.pl oraz moninpolska.pl/blog.



7. Po zakończeniu Konkursu każdy Uczestnik ma prawo do złożenia Organizatorowi reklamacji, lecz nie później niż do upływu 15 minut od zakończenia każdej rundy.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

PISAKI LATTE-ART

•CARAMEL - Pisak La/e Art karmelowy 150 ml

•COCOA - Pisak La/e 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

SYROPY



•AGAVE SUGAR - syrop z agawy 0,7 l.

•ALMOND - syrop migdałowy 0,7 l.

•AMARETTO - syrop Amare/o 0,7 l.

•APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7 l.

•APRICOT - syrop morelowy 0,7 l.

•BASIL - syrop bazylia 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 0,7 l.

•BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7 l.

•BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7 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.

BAZY

•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

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.

• BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7 l.

• CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7 l.



• CARAMEL - 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 0,7 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 0,7 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.

• FALERNUM - syrop Tiki 0,7 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 0,7 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 0,7 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.

• MELON - syrop melonowy 0,7 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 marakuja 0,7 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.

• RHUBARB – Syrop Rabarbarowy 0,7

• SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7 l.

• SANGRIA - syrop Sangria 0,7 l.

• 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 eramisu 0,7 l.



• TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7 l.

• TOASTED MARSHMALLOW – Syrop Prażona Pianka 0,7

• 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.

PUREE OWOCOWE

•PUREE JABUTICABA – PURE jabuecaba 1 l.

•PUREE BANANA - puree bananowe 1 l.

•PUREE BLACKCURRANT – Puree Czarna Porzeczka 1 l.

•PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1 l.

•PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1 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.

•PUREE MANGO - puree mango 1 l.

•PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1 l.

•PUREE PEACH - puree brzoskwiniowe 1 l.

•PUREE PINEAPPLE - puree ananas 1 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 1ltr

•PUREE TANGERINE - puree mandarynkowe 1 ltr

•PUREE WILLIAMS PEAR - puree gruszkowe 1 ltr

•PUREE YUZU - puree premium cytrusowe 1ltr

PURE by MONIN

•PURE CUCUMBER – Ogórek 0,7l

•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 PINK GRAPEFRUIT – Różowy Grejpfrut 0,7l

•PURE RED FRUITS - czerwone owoce 0,7l.

KONCENTRATY

•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.

PARAGON

•PARAGON Palo Santo 0,485ltr

•PARAGON Labdanum 0,485ltr

•PARAGON Vetiver 0,485ltr



•PARAGON Timur Berry 0,485ltr

•PARAGON Rue Berry 0,485ltr

•PARAGON White Penja Pepper 0,485ltr

•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.

LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIA 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.