

Ultimate
CREATIVITY



Огуречный Cucumber

Сироп MONIN «Огуречный» поможет всем профессионалам сэкономить время на заготовках из свежего огурца. Этот интригующий аромат натурального свежего огурца отвечает всем текущим трендам барной индустрии!

Данный аромат — не только дань тренду здорового питания, он и правда бодрит тело и освежает мысли. Востребованный вкус теперь на расстоянии вытянутой руки без лишних хлопот — в отличие от огуречных заготовок, сироп MONIN «Огуречный» доступен всегда.

MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Александр ЛАПБЕР

MONIN Директор по Развитию Напитков

“Сироп MONIN «Огуречный» — вкус в духе времени, позволяющий вам создавать невероятные авторские коктейли. Можете попробовать оттенить его вкус кромкой соленого круста, или подать свежие огурцы в качестве гарнира или украшения напитка. Это раскроет все аспекты вашего творения и усилит визуальное восприятие.”



Всё Зелёным!

- 30 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 40 мл светлый ром
- лимонад
- 1/2 киви

Метод: киви и сироп размять мадлером, засыпать льдом краш, добавить ром и долить лимонадом.



Тропическая Зелёная Колада

- 20 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 10 мл сироп MONIN «Киви»
- 90 мл ананасовый сок
- 60 мл молоко

Метод: влить все ингредиенты в высокий стакан, наполненный льдом. Долить содовой.



Цацки Мартини

- 20 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 10 мл сироп MONIN «Зелёное Яблоко»
- 30 мл водка
- 20 мл свежие сливки

Метод: все ингредиенты встряхнуть в шейкере и перелить в бокал-мартини.



Зеленая Вершина

- 35 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 5 мл сироп MONIN «Имбирный»
- 10 мл лимонный сок

Метод: влить все ингредиенты в высокий стакан, наполненный льдом. Долить содовой.



Растительный Мир

- 25 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 5 мл сироп MONIN «Зелёный Чай»
- 40 мл джин
- 60 мл холодного чая

Метод: билд.



Почему бы и Нет

- 25 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 10 мл сироп MONIN «Зелёный Лимон»
- 80 мл клюквенный сок
- 80 мл содовая

Метод: билд на лёд.



Огуречный Восторг

- 10 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 10 мл конц. лимонный сок
- 20 мл ликер «Трипл Сек Кюрасао»
- 40 мл джин
- 1/4 огурца
- листики мяты

Метод: огурец с сиропом размять мадлером в шейкере, добавить остальные ингредиенты и лёд. Хорошо встряхнуть и перелить через стрейнер в бокал для мартини. Украсить мятой.



Овощной Пряный Сузи

- 30 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 125 г натуральный йогурт
- 20 г гранулированный чеснок
- 0,5 г соль
- укроп
- слайсы огурца

Метод: все ингредиенты взбить в блендере со льдом. Украсить укропом и свежим огурчиком.



Огуречное Мохито

- 10 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 10 мл сироп MONIN «Зелёное Яблоко»
- 40 мл светлый ром
- 3 дольки лайма
- 7-8 листики мяты
- содовая

Метод: лайм размять с сиропами, добавить ром. Долить содовой, украсить мятой.



Огуречно-Яблочный Айс-Ти

- 20 мл сироп MONIN «Огуречный»
- 10 мл сироп MONIN «Зелёное Яблоко»
- 60 мл яблочный сок
- 120 мл жасминовый чай

Метод: все ингредиенты влить в высокий бокал, наполненный льдом и долить охлажденным жасминовым чаем.

ОПИСАНИЕ

Цвет

Насыщенно-зелёный.

Вкус

Свежий нарезанный огурец. Вкус сочного огурца и овощное свежее послевкусие.

Ассоциации

Мята, лимон, яблоко, лемонграсс.

Применение

Холодные чаи, лимонады, авторские коктейли и тд.



MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY