

Le Sirop de **MONIN®**

Agave



Agawa i jej różne odmiany są powszechnie obecne w świecie miksologii, swoją popularność zawdzięczają zwłaszcza alkoholom z niej produkowanych: mezcal i tequila.

Mezcal jest produkowany z vivipira, asperrima, weberi i odmiany pototarum et salmania. Tequila natomiast z tequiliny lub niebieskiej agawy, tak jak syrop z agawy. Syrop MONIN Agave ze swoimi ziołowymi nutami jest idealny do podkreślenia wielu zimnych i gorących aplikacji, które wymagają delikatnej słodczy.

CECHY PRODUKTU

Wysokie skoncentrowanie: rozcieńczenie 1 + 8

Autentyczny smak

Bez konserwantów

Data minimalnej trwałości: 36 miesięcy od produkcji i 3 miesiące po otwarciu.

Wszelchonność wykorzystania: Margarita, Sour, Collins, Iced Tea, Frappé.

POJEMNOŚĆ

0,7 L

SKŁADNIKI

Syrop z agawy, woda.

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE SKŁADNIKI | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ KONSERWANTÓW |
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE BARWNIKI | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ GMO |
| <input checked="" type="checkbox"/> VEGAŃSKI | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ ALERGENÓW |
| | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ LAKTOZY |

DRINK RESPONSIBLY

RAPHAËL DURON

MONIN Beverage Innovation Director

„Syrop MONIN Agave to wyrafinowany produkt z najwyższej półki, który uwiedzie amatorów dobrych koktajli. Jego delikatny smak z nutami miodu i ziół dodadzą Twoim klasykom jeszcze więcej smaku i autentyczności. Idealny w połączeniu z leżakującym alkoholem z nutami drzewnymi, takimi jak bursztynowy rum, czy bourbon. To również doskonały dodatek do tequili i mezcalu, ze względu na swoje meksykańskie pochodzenie. Naturalna barwa syropu upiększy jaśniejsze koktajle, natomiast będzie nie zauważalny w bardziej kolorowych koktajlach. Uwielbiam używać syropu z agawy MONIN do tworzenia klasyków, takich jak Daiquiri, Mint Julep lub inne w tej kategorii”.

POŁĄCZENIA



Frozen Tommy's Margarita

- 15 ml syropu MONIN Agave
- 15 ml puree MONIN Lime
- 60 ml tequili
- szklanka lodu

Wlej wszystkie składniki oraz wysp odmierzony lód do pojemnika blendera Vitamix Drink Machine 2 Speed lub Drink Machine Advance. Blenduj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (zalecany program #2 w Drink Machine Advance). Możesz udekorować kawałkami limonki.

RECEPTURY



Yuzu Gin

- 15 ml syropu MONIN Agave
- 30 ml puree MONIN Yuzu
- 40 ml ginu
- 10 ml soku ze świeżej limonki

Shaker wypełnij w ¾ lodem. Dodaj kolejno składniki i mocno wymieszaj. Przelej całość do wysokiej szklanki. Możesz dekorować owocami kumkwatu.



Agave spritz

- 15 ml syropu MONIN Agave
- 15 ml koncentratu MONIN Bitter
- 150 ml prosecco

Duży kieliszek do wina wypełnij lodem i wlej kolejno wszystkie składniki. Wymieszaj. Udekoruj plasterkami grapefruita i świeżą miętą.



Sweet Mandarin Cold Brew

- 20 ml syropu MONIN Agave
- 40 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 10 ml syropu MONIN Mandarine
- 200 ml wody niegazowanej

Do wysokiej szklanki wysp kostki lodu. Wlej kolejno Cold Brew i syropy. Delikatnie dolej wody. Udekoruj mandarynką oraz miętą.



Avocatini

- 20 ml syropu MONIN Agave
- 20 ml soku ze świeżej limonki
- 80 ml wody
- ½ obranego awokado
- 4 liście świeżej kolendry
- 4 ziarenka różowego pieprzu

Wlej wszystkie składniki do pojemnika blendera Vitamix Drink Machine 2 Speed lub Drink Machine Advance. Blenduj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (zalecany program #2 w Drink Machine Advance). Podaj w kieliszku koktajlowym. Możesz udekorować świeżą kolendrą i ziarnami różowego pieprzu.



Agave and fresh ginger

- 30 ml syropu MONIN Agave
- 15 ml soku ze świeżej limonki
- 200 ml wody gazowanej

Shaker wypełnij w ¾ lodem. Dodaj kolejno składniki i mocno wymieszaj. Przelej całość do wysokiej szklanki. Udekoruj plasterkami pomarańczy.



Green Apple & Agave Beer

- 15 ml syropu MONIN Agave
- 15 ml puree MONIN Green Apple
- 150 ml piwa jasnego

Wysoką szklankę wypełnij lodem. Wlej kolejno produkty MONIN oraz piwo. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj cząstkami jabłka.

MONIN
monin.com



DRINK RESPONSIBLY