

Le Sirop de **MONIN®**

Cane Sugar



Pochodząca z regionów tropikalnych, przede wszystkim z Mauritiusa, trzcina cukrowa to roślina, która kocha ciepło i wilgoć. Z niej wytwarzany jest powszechnie znany cukier trzcinowy. Składnik ten ma wiele zastosowań kulinarnych, piekarniczych, a nawet obecny jest w świecie produkcji alkoholi. Stworzony z cukru trzcinowego i wody MONIN Pure Cane Sugar to perfekcyjny dodatek, który wzbogaci o naturalny aromat różne kreacje: poncze, dżiny, herbaty, cold brew, czy nawet latte.

CECHY PRODUKTU

Wysokie skoncentrowanie: rozcieńczenie 1 + 8
Autentyczny smak
Cukier trzcinowy z Mauritiusa
Bez konserwantów
Data minimalnej trwałości: 36 miesięcy od produkcji i 3 miesiące po otwarciu.
Różnorodność wykorzystania: Poncz, Mojito, Caipirinha, Gin, Cold Brew, Latte, Kawa, Lemoniada...

POJEMNOŚĆ

0,7 L

SKŁADNIKI

Cukier trzcinowy, 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 Pure Cane Sugar to niezbędny za barem. Większość koktajli jest opartych na trzech słowach „Sweet, Sour, Strong”. MONIN Pure Cane Sugar zapewni niezbędną słodycz i równowagę wszystkim klasycznym koktajlom wymagającym cukru: Gin Fizz, Daiquiri, Ti Punch, Caipirinha, Sour, Collins. Doskonały jest do słodzenia koktajli i napojów, takich jak mrożone herbaty, napoje gazowane i lemoniady. Można go wykorzystać również w połączeniu z gorącymi napojami jak kawa, czy herbata. Używam go, aby dodać trochę słodyczy do mojej kawy cold brew, ale lubię też dodawać ją do moich koktajli z owocami lub świeżymi ziołami, aby uzyskać idealną równowagę między kwaśnym i słodkim”.

GIN FIZZ

- 15 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 20 ml koncentratu MONIN Rantcho Lemon
- 40 ml ginu
- 100 ml wody gazowanej

Wysoką szklankę uzupełnij kostkami lodu. Wlej wszystkie składniki (wodę na końcu). Delikatnie wymieszaj i udekoruj plasterkami cytryny.



POŁĄCZENIA



RECEPTURY



Daiquiri

- 15 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 60 ml rumu
- 10 ml likieru MONIN Curacao Triple Sec
- 10 ml soku ze świeżych limonek

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Możesz udekorować mandarynką oraz miętą.



Caipirinha

- 15 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 60 ml Cachaça
- 2 cząstki limonki

Wrzuć limonki do niskiej szklanki. Ugnieć je wyciskając z nich sok. Szklankę uzupełnij kruszonym lodem. Wlej syrop oraz alkohol. Wymieszaj i podaj z krótką rurką.



Tangerine Cold Brew

- 10 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 40 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 15 ml puree MONIN Tangerine
- 200 ml wody

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Możesz udekorować mandarynką oraz miętą.



Summer Splash

- 15 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 200 ml wody gazowanej
- 25 ml lime juice
- plaster imbiru, pomarańczy oraz limonki

W ulubionej szklance ugnieć plasterki owoców oraz miętę. Uzupełnij lodem i wlej syrop oraz wodę gazowaną. Całość wymieszaj i udekoruj miętą.



Lime Gin

- 5 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 15 ml puree MONIN Lime
- 60 ml ginu
- 25 ml soku ze świeżej limonki

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Możesz udekorować mandarynką oraz miętą.



Spiced Sour

- 10 ml syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 10 ml syropu MONIN Cinnamon
- 40 ml szkockiej whiskey
- 20 ml soku z cytryny
- 1 białko jajka

Wszystkie składniki wymieszaj z lodem w shakerze. Przelej do kieliszka koktajlowego. Udekoruj świeżo startą gałką muszkatołową

MONIN
monin.com



DRINK RESPONSIBLY