

# Le Fruit de MONIN®

## Ruby Grapefruit



Naturalna hybryda grejfruta i pomarańczy, rubinowy grejprut jest w rzeczywistości częścią rodziny różowych pomelo.

Odkryty w XVIII wieku w Puerto-Rico, ten owoc cytrusowy odniósł ogromny sukces w USA, następnie trafił do Europy i stał się kluczowym składnikiem w przemyśle kulinarnym, piekarniczym i napojowym. Puree MONIN Ruby Grapefruit to kompozycja soczystych, słodkich i lekko kwaśnych smaków, umożliwiającą stworzenie wielu orzeźwiających napojów alkoholowych, jak i bezalkoholowych. Nadaj unikalny smak mrożonym herbatom, koktajlom Paloma lub Mojito.

### CECHY PRODUKTU

Zawiera odpowiednik 50% grejfruta  
Wysokie skoncentrowanie: rozcieńczenie 1 + 6  
Autentyczny smak, naturalne aromaty  
Przechowywanie: 1 miesiąc po otwarciu w suchym i chłodnym miejscu  
Data minimalnej trwałości: 24 miesiące od produkcji i 3 miesiące po otwarciu  
Wygodny i łatwy w użyciu  
Dostępne pompki 15 ml  
Wszechstronność wykorzystania: lemoniada, mrożona herbata, smoothis, Moscol Mule, Gin Sour.

### POJEMNOŚĆ

1 L

### SKŁADNIKI

Cukier, woda, pulpa grejprutowa, zagęszczony sok grejprutowy, naturalny aromat, kwasy: kwas cytrynowy, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwnik: zagęszczony sok z czarnej marchwi, substancja zagęszczająca: pektyny. Odpowiada zawartości 50% grejfruta.

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE SKŁADNIKI | <input 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

„Grepfrut rubinowy to odmiana grejfruta o głębokim różowawo-czerwonym soczystym miąższu i prawie bez żadnych pestek. Puree MONIN Ruby Grapefruit zachowuje połączenie słodczy z lekko pikantną goryczką tego bardzo popularnego owocu cytrusowego. Lemoniada z rubinowym grejfrutem będzie doskonałym wyborem dla ugaszenia pragnienia wygrzewając się w letnim słońcu. Alternatywnie można przygotować inne napoje gazowane i mrożone herbaty a z propozycji koktajli alkoholowych: Paloma, Margarita, Gin Fizz i wiele innych. Polecamy Puree MONIN Ruby Grapefruit w połączeniu z innymi cytrusami, świeżymi ziołami i czerwonymi jagodami. Nieskończoność możliwości pobudza wyobraźnię i uwalnia kreatywność”



### Ruby Passion

- 15 ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 10 ml syropu MONIN Passion Fruit
- 150 ml prosecco

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

## POŁĄCZENIA



## RECEPTURY



### Lemoniada Ruby

- 15 ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 15 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 200 ml wody niegazowanej

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Możesz udekorować plasterkami grejfruta i cytryny.



### Ruby Grapefruit Frozen Margarita

- 30 ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 15 ml puree MONIN Lime
- 1 miarka bazy MONIN Non Dairy
- 50 ml tequili
- szklanka lodu

Wlej wszystkie składniki oraz wysyp 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 kawałkiem grejfruta.



### Vanilla Grapefruit Sour

- 15 ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 10 ml syropu MONIN French Vanilla
- 20 ml soku z cytryny
- 1 białko jajka
- 2 krople Orange Bitter

Wszystkie składniki wymieszaj z lodem w shakerze. Przelej do wysokiej szklanki i uzupełnij lodem. Udekoruj suszonym plasterkiem cytryny.



### Ruby G. & Rooibos Tea

- 20 ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 40 ml koncentratu MONIN Rooibos
- 10 ml syropu MONIN Muscovado
- 200 ml wody niegazowanej

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj liśćmi mięty.



### Hemingway Daiquiri

- 15 ml puree MONIN Ruby Grapefruit
- 50 ml rumu
- 5 ml likieru Maraschino
- 5 ml Maraschino liqueur

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do kieliszka koktajlowego. Możesz udekorować skórką z grejfruta.



### RuByGrey Julep

- 15 ml Puree MONIN Ruby Grapefruit
- 10 ml syropu MONIN Mojito Mint
- 10 ml soku z limonki
- 40 ml Bourbonu
- 44-6 liście mięty
- Woda gazowana do uzupełnienia

Do szklanki metalowej z uchem wrzuć miętę, wlej wszystkie składniki poza wodą i zamieszaj. Uzupełnij kostkami lodu i wodą gazowaną. Zamieszaj. Udekoruj świeżą miętą i plasterkami limonki.

**MONIN**  
monin.com

DRINK RESPONSIBLY

