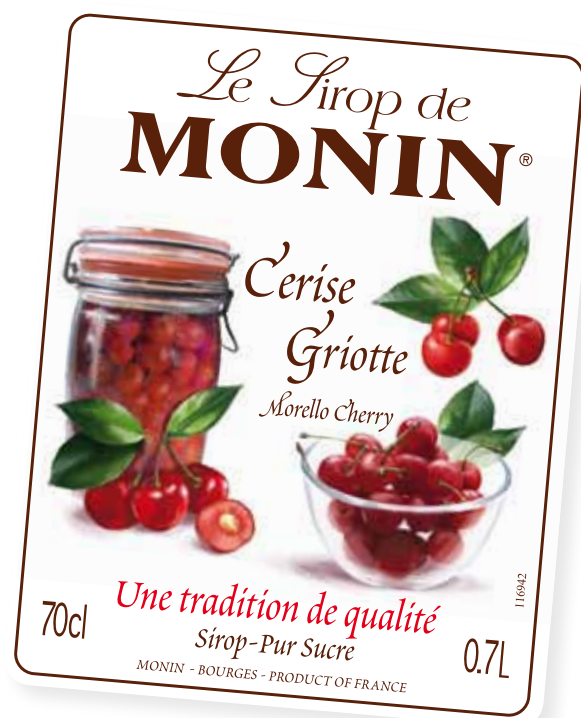




## MORELLO CHERRY (CZEREŚNIA)

Od wieków czereśnia pozostaje najbardziej konsumowanym owocem na świecie. Morello (z włoskiego: kwaśna) Cherry (Czereśnia) ma charakterystyczny pomarańczowy miąższ i jest bardziej delikatna i mniej słodka od klasycznej wiśni. Powszechnie znane w postaci syropów, przetworów, ciast i puddingów, czereśnie nadają się też doskonale do tworzenia piwa lub likierów.

Odkryj, jak MONIN trafnie uchwycił ten smak pełnego lata drzemiącego w tym owocu, który doskonale wzbogaci Twoje koktajle, smoothie lub kawę. Ciesz się wyjątkowym smakiem czereśni przez cały rok we wszystkich Twoich kreacjach!



Barwa: Głęboka ciemnoczerwona

Smak: Z macerowanych czereśni, smak soku z czereśni zakończonym delikatną kwasowością.

Zastosowanie: Koktajle, lemoniady, Smoothie, Poncze, Herbaty, Napoje kakaowe i zastosowania kulinarne.

# MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY



## Attila MOLNAR

MONIN

Beverage Innovation Director

„Używanie MONIN Morello Cherry umożliwia nam zabawę z kolorami drinków – pięknym połączeniem różowego i czerwonego. Spróbuj połączyć ten smak z ziołami jak np. rozmaryn, estragon czy mięta by stworzyć unikalne i smaczne koktajle.

Czemu by nie zrobić czereśniowej lemoniady dodając po prostu Syrop Morello Cherry do wody gazowanej czy nawet pysznej mrożonej kawy? ”



# MONIN receptury

## Cocktails

### Morello Cherry Beer

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
Piwo jasne  
Dodaj składniki do szklanki, zaserwuj z mieszadłem.

### Morello Cherry Gin & Tonic

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
60 ml ginu  
Tonik  
1 cząstka limonki  
Dodaj składniki do szklanki z lodem i wymieszaj.  
Udekoruj kwiatami/ziołami/skórką z limonki.

### Morello Cherry Margarita

40 ml syropu MONIN Morello Cherry  
10 ml likieru MONIN Triple Sec Curacao  
40 ml tequilli  
20 ml soku z cytryny  
Dodaj składniki do blendera z lodem, przelej do szklanki po skończonym cyklu.

### Morello Cherry Julep

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
40 ml burbonu  
60 ml soku jabłkowego  
15 liści mięty  
Ugnieć mięte z Syropem MONIN, wypełnij szklankę kruszonym lodem i dodaj pozostałe składniki. Wymieszaj, udekoruj gałązką mięty i zaserwuj.

### Morello Cherry White Russian

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
10 ml likieru MONIN Coffee  
50 ml wódki  
2 łyżeczki śmietanki  
Dodaj składniki do szklanki wypełnionej lodem i wymieszaj. Udekoruj wisienkami i zaserwuj.

## Mocktails

### Morello Bitter Sparkler

10 ml syropu MONIN Morello Cherry  
10 ml koncentratu MONIN Bitter  
Tonik  
2 plasterki cytryny  
Ugnieć cytrynę ze smakami MONIN po czym wypełnij szklankę lodem. Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.  
Udekoruj skórką pomarańczy i plasterkiem cytryny.

### Morello Cherry Lemonade

30 ml syropu MONIN Morello Cherry  
20 ml soku z cytryny  
130 ml wody niegazowanej  
Dodaj wszystkie składniki do blendera z 3 kostkami lodu, przelej do szklanki wypełnionej lodem po skończonym cyklu (15sek.).  
Udekoruj wiśniami, skórką z cytryny i zaserwuj.

### Morello Cherry Hot Chocolate

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
180 ml gorącej czekolady  
Dodaj składniki do szklanki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj bitą śmietaną i posypką czekoladową.

### Morello Cherry Iced Tea

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
Mrożona herbata  
Dodaj składniki do szklanki z lodem, udekoruj plasterkiem cytryny.

### Morello Cherry Ginger Beer

20 ml syropu MONIN Morello Cherry  
Piwo imbirowe lub Napój gazowany Ginger Ale  
2 kawałki limonki  
6 liści mięty  
Dodaj składniki do szklanki wypełnionej lodem i wymieszaj. Udekoruj gałązką mięty.



[www.monin.com](http://www.monin.com)