

ultimate

CREATIVITY

Fruit mix

Le Fruit de
MONIN[®]

Lychee
Litchi

Lychee Liczi

Liczi, starożytny owoc z Chin, stał się bohaterem w całej Azji będąc obecnie najnowszym trendem smakowym. Owoce ten znany jest z doskonałego źródła witaminy C. Pod szorstką i różową skórką chowa się prześwitujące wnętrze o budowie winogrona ze słodko-kwiatowym aromatem. Dodaj orientального i orzeźwiającego motywu do swoich drinków lub kreacji deserowych dzięki puree MONIN Liczi i jego delikatnego kwiatowego aromatu!

MONIN[®]

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Andrea Fidora - MONIN

Beverage Innovation Director

Puree MONIN Liczi idealnie łączy się ze wszystkimi owocowymi koktajlami, lemoniadami oraz herbatami mrożonymi. Najbardziej wyraziste właściwości ujawniają się w połączeniu z ziołowymi, na bazie przypraw i kwaśnymi smakami. Ponadczasowy koktajl, który osiąga swój szczyt z Puree MONIN Liczi to Lychee Martini, ale lubię również Old Fashioned i Negroni twisted z odrobiną tego niesamowitego puree!



Cosmopo-Lychee

- 15 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 45 ml wódki
- 20 ml likieru triple sec
- 20 ml soku żurawinowego
- 4 kawałki kumkwatu

Wlej składniki do shakera wypełnionego lodem. Wstrząśnij i odciedzając wlej zawartość do szkła.



Lychee Caipirinha

- 30 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 50 ml cachaça
- 3 kawałki limonki

Ugnieć muddlerem limonkę ze składnikiem MONIN w szkle. Wsyp kruszony lód i wlej cachaça. Wymieszaj i podaj ze słomką.



Lychee Rum Collins

- 20 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 40 ml ciemnego rumu
- 100 ml wody sodowej
- 20 ml soku z limonki
- 3-5 liści estragonu

Ugnieć muddlerem estragon ze składnikiem MONIN. Wlej pozostałe składniki oprócz wody sodowej. Wsyp kruszony lód i uzupełnij wodą sodową. Wymieszaj łyżką barową.



Lychee Passion Fruit Spritzer

- 15 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 20 ml puree MONIN Passion Fruit (Marakujja)
- 120 ml różowego wina
- 100 ml wody sodowej

Wlej składniki do szkła wypełnionego lodem. Wymieszaj i podaj.



Pink Lychee Fizz

- 15 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 10 ml syropu MONIN Morello Cherry Czereśnia)
- 45 ml ginu
- 40 ml soku grejpfrutowego
- Ginger ale

Wlej składniki oprócz ginger ale do shakera wypełnionego lodem. Wstrząśnij i odciedzając wlej zawartość do szkła. Podaj.



Lychee Virgin Mojito

- 30 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 100 ml limonkowo cytrynowej wody sodowej
- 10 liści mięty
- 4 kawałki limonki

Ugnieć muddlerem wszystkie składniki oprócz wody sodowej w szkle. Wsyp kruszony lód i uzupełnij wodą sodową. Wymieszaj i podaj ze słomką.



Lychee Citrus Smoothie

- 30 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 1 miarka bazy koktajlowej MONIN Non Dairy
- 120 ml wody
- 20 ml soku pomarańczowego
- 1 plasterka cytryny

Wlej składniki do blendera. Wsyp lodu i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji.



Lychee Hot Tea

- 20 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 180 ml herbaty z czerwonych jagód
- 40 ml soku żurawinowego

Zaparz herbatę (kilka minut) i następnie wlej wszystkie składniki. Wymieszaj i podaj.



Virgin Lychee Tampico

- 30 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 20 ml koncentratu MONIN Bitter
- 100 ml toniku
- 30 ml soku cytrynowego

Wlej składniki oprócz toniku do shakera wypełnionego lodem. Wstrząśnij i odciedzając wlej zawartość do szkła. Uzupełnij tonikiem.



Lychee Coco Sparkler

- 20 ml puree MONIN Lychee (Liczi)
- 10 ml syropu MONIN Coconut (Kokos)
- 10 ml soku z limonki
- Tonik

Wlej składniki do szkła wypełnionego kruszonym lodem. Wymieszaj i podaj.

Tasting Notes



BARWA

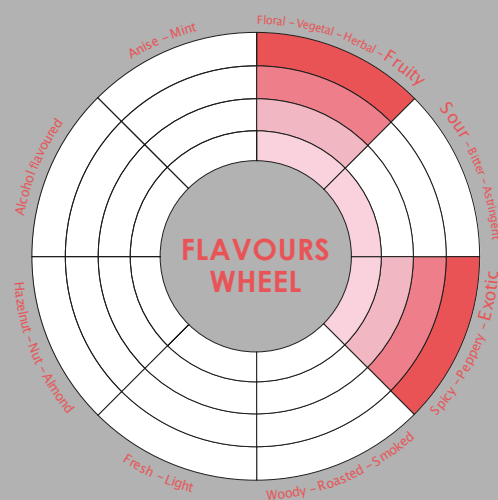
Mętna biała, typowy kolor świeżego liczi

SMAK

Aromat świeżego liczi z odrobiną kwiatowej świeżości

POSMAK

Kwiatowy z nutą świeżych owoców



ZASTOSOWANIA

Smoothie
Koktajle
Moktajle
Herbaty
Milkshake'i
Toppingi

POJEMNOŚĆ

1 L PET