

Ultimate
CREATIVITY



SYROP TIKI

Syrop Falernum (Tiki) to subtelna i wyważona mieszanka przypraw, która perfekcyjnie łączy kwaskowość limonki z łagodnym migdałowym smakiem - niezastąpiony składnik każdego koktajlu tiki!

Falernum ma swoje początki na Barbados z receptą sięgającą połowy XIX wieku. MONIN opracowało pierwszy i wyjątkowo spójny w smaku syrop Tiki który jest idealnym połączeniem w klasycznych koktajlach. Spróbuj koktajlowego ożywienia tiki i zanurz się w Polinezyjskich smakach z syropem MONIN Falernum/Tiki – prawdziwego smaku raj!

MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Stéphane Moeslé - MONIN

Beverage Innovation Director

„MONIN Tiki to fantastyczny atut zarówno w klasycznych jak i cytrynowych lub limonkowych kreacjach. Zrównoważy kwasowość Twojego koktajlu dodając równocześnie odrobinę magicznego posmaku przyprawy. Uwielbiam Monin Tiki w tworzeniu koktajli, ale też ciekawe są połączenia z gorącą czekoladą i latte. Jest to świetny sposób na przygotowanie świątecznych drinków ze świeżym aromatem limonki bez użycia mleka!”

Exotic Tiki

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 45 ml ciemnego rumu
 - 60 ml soku z markui
 - 40 ml soku z guawy
 - 3 krople pomarańczowego bitter
- Wlej wszystkie składniki do szkla wypełnionego lodem. Wymieszaj i podaj.

Tiki Mai Tai

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 20 ml likieru MONIN Orange Curaçao
 - 45 ml rumu
 - 40 ml soku ananasowego
 - 20 ml soku z limonki
- Wlej wszystkie składniki do shakera z lodem. Wstrząśnij i odcedzając wlej zawartość do szkla wypełnionego lodem.

Old Tiki

- 15 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 50 ml koniaku
 - 3 krople pomarańczowego bitter
- Wlej wszystkie składniki do szkla wypełnionego lodem. Wymieszaj i podaj.

Tiki Dark and Stormy

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 45 ml ostrego rumu
 - 20 ml soku z limonki
 - Ginger ale
- Wlej wszystkie składniki oprócz ginger ale do shakera wypełnionego lodem. Wstrząśnij i odcedzając wlej zawartość do szkla z lodem. Zaserwuj.

White Tiki

- 10 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 15 ml likieru MONIN Triple Sec Curaçao
 - 35 ml wódki
 - 20 ml śmietanki
 - 3-5 kropli pomarańczowego bitter
- Wlej wszystkie składniki do shakera z lodem. Wstrząśnij i odcedzając wlej zawartość do schłodzonego szkla martini. Udekoruj cukrem z przyprawą i podaj.

Tiki Lemonade

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 30 ml koncentratu MONIN Sweet & Sour
 - 150 ml wody sodowej
- Wlej wszystkie składniki do szkla wypełnionego lodem. Wymieszaj i podaj.

Tiki and Strawberry Virgin Mojito

- 15 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 15 ml puree MONIN Strawberry (Truskawka)
 - 20 ml soku z limonki
 - Woda sodowa
 - 7 liści mięty
- Ugnieć mięte i składniki MONIN w szkle. Dodaj kruszonego lodu i soku z limonki. Uzupełnij wodą sodową. Wymieszaj i podaj ze słomką.

Latte Tiki

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 30 ml espresso
 - 180 ml mleka
- Wlej składniki MONIN do szkla. Następnie wlej spienione mleko, potem delikatnie espresso.

Tiki Fruit Punch

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 15 ml puree MONIN Passion fruit (Marakuja)
 - 80 ml soku z guawy
 - 60 ml soku ananasowego
 - 10 ml soku z limonki
- Wlej wszystkie składniki do shakera z lodem. Wstrząśnij i odcedzając wlej zawartość do szkla wypełnionego lodem.

Tiki Peach Smoothie

- 20 ml syropu MONIN Falernum (Tiki)
 - 10 ml puree MONIN Peach (Brzoskwinia)
 - 1 miarka bazy MONIN Yogurt (Jogurtowej)
 - 120 ml mleka
 - 10 ml soku z limonki
- Wlej składniki do blendera z lodem i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (35 sekund). Wlej zawartość do szkla.

Tasting Notes



BARWA

Mętna biała z lekkim żółtym przeblyskiem

AROMAT

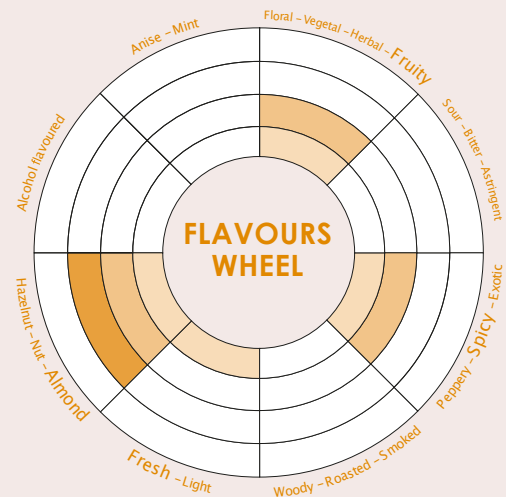
Zest z limonki oraz migdał z przyprawami

POSMAK

Wanilia i przyprawy

ŁĄCZYĆ Z

Egzotyczne owoce i cytrusy, rum



ZASTOSOWANIA

Smoothie
Koktajle
Moktajle
Herbaty
Milkshake'i
Toppingi
Tiki, Mai Tai, egzotyczne koktajle i moktajle, latte

POJEMNOŚĆ

5cl, 70cl

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY