



Wild Strawberry (POZIOMKA)

Pełne słodczy i skąpane letnim słońcem, małe soczyste poziomki zachwycają owocowym uderzeniem i smakiem różniącym się od klasycznej truskawki. Powszechnie jedzone na świeżo lub używane do ciast lub dżemów poziomki, możemy znaleźć na poboczach dróg, skalnych brzegach rzek lub na polach i w lasach. Jako naturalny przysmak były konsumowane od czasów średniowiecza. Syrop MONIN Wild Strawberry skrywa ten piękny, intensywny smak, który idealnie pasuje do wódki lub wina tworząc aromatyczne, odświeżające koktajle z nutką dzikiej przyrody.

Barwa: Czerwona ze złotymi przeblaskami

Smak: Cukierkowy, poziomkowy zapach i smak dojrzałej truskawki i świeży posmak.

Zastosowanie: Koktajle, Moktajle, Lemoniady, Smoothie, Mleczne szejki, Herbaty



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Attila MOLNAR

MONIN

Beverage Innovation Director

„MONIN Syrop Wild Strawberry świetnie współgra z bąbelkami! Możesz go użyć do stworzenia smakowych koktajli na bazie szampana, gazowanych lemoniad i spritzerów... Powód jest prosty: poziomka ma wyróżniający się, długo utrzymujący się posmaka bąbelki pozwalają uwolnić go dwukrotnie!”



Cocktails

Wild Strawberry Julep

20 ml MONIN Syrop Wild Strawberry
40 ml burbonu
60 ml soku jabłkowego
1 kropla pomarańczowego Bitter
15 Liści mięty

Dodaj mięte, sok, bitter i syrop MONIN do szklanki i ugnieć muddlerem.

Wypełnij szklankę kruszonym lodem, dodaj Burbon i dokładnie wymieszaj.

Udekoruj gałązką mięty.

Wild Strawberry Elder Flower Martini

25 ml syropu MONIN Wild Strawberry
5 ml syropu MONIN Elder Flower
40 ml ginu
20 ml soku z cytryny
¼ zielonego Jabłka

Ugnieć jabłko z syropami MONIN na dnie shakera, dodaj pozostałe składniki i energicznie wstrząśnij z lodem. Przelej do szklanki, udekoruj truskawkami i zaserwuj.

Wild Strawberry Hugo

20 ml syropu MONIN Wild Strawberry
120 ml wina musującego
Woda gazowana
8 liści mięty
2 cząstki limonki

Dodaj składniki do szklanki wypełnionej lodem, uzupełnij wodą gazowaną, wymieszaj, udekoruj gałązką mięty i zaserwuj.

Wild Strawberry Old Fashioned

15 ml MONIN Syrop Wild Strawberry
60 ml burbonu
3 krople alkoholowego Bitter

Woda gazowana jako dopełnienie
Dodaj składniki do szklanki wypełnionej lodem. Dokładnie zamieszaj, udekoruj plasterkiem pomarańczy oraz truskawką i zaserwuj.

Wild Strawberry Triple Sec Cosmo

20 ml syropu MONIN Wild Strawberry
20 ml likieru MONIN Triple Sec Curacao
40 ml wódki
40 ml soku żurawinowego
20 ml soku z cytryny

Wstrząśnij składniki z lodem i przecedź do kieliszka martini. Udekoruj plasterkiem limonki i truskawką.

Mocktails

Wild Strawberry Lemonade

30 ml syropu MONIN Wild Strawberry
20 ml soku pomarańczowego
Woda gazowana
3 liście mięty

Dodaj składniki do szklanki wypełnionej lodem, zamieszaj, następnie uzupełnij wodą gazowaną. Udekoruj gałązką mięty oraz truskawkami i zaserwuj.

Wild Strawberry Pineapple Ginger Soda

20 ml syropu MONIN Wild Strawberry
100 ml soku ananasowego
10 ml soku z limonki

Imbirowy napój gazowany Ginger
Dodaj składniki do szklanki z lodem, zamieszaj i zaserwuj. Udekoruj kawałkiem ananasa lub jabłka.

Virgin Wild Strawberry Mojito

30 ml syropu MONIN Wild Strawberry
40 ml soku jabłkowego
Woda gazowana
½ limonki

8 Liści mięty
Dodaj świeże składniki do szklanki i ugnieć z syropem MONIN.
Wypełnij szklankę kruszonym lodem, dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj limonką i gałązką mięty.

Wild Strawberry Fresca

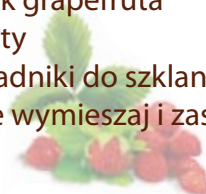
30 ml syropu MONIN Wild Strawberry
30 ml soku z cytryny
10 liści mięty
Woda gazowana

Dodaj składniki do szklanki z lodem, zamieszaj, następnie uzupełnij wodą gazowaną. Udekoruj plasterkiem cytryny oraz truskawką i zaserwuj.

Virgin Wild Strawberry Pink Grapefruit Spritzer

20 ml syropu MONIN Wild Strawberry
20 ml syropu MONIN Pink grapefruit
100 ml bezalkoholowego wina musującego
60 ml toniku

1 plasterek grapefruta
5 liści mięty
Dodaj składniki do szklanki z lodem, dokładnie wymieszaj i zaserwuj.



www.monin.com