

ROKITNIK



Jagody Rokitnika z których powstaje **Puree MONIN Sea Buckthorn** pochodzą z górzystych regionów Europy Wschodniej i Azji. Ich bogate właściwości odżywcze i lecznicze przyczyniają się do ich rosnącej popularności.

Puree MONIN posiada charakterystyczną cierpkość tych złocisto-pomarańczowych jagód oraz zapach przypominający suszone morele.

Ten lekko słodkavo- kwaśny nektar wspaniale orzeźwia smak koktajli oraz napojów bezalkoholowych.


MONIN[®]



Roman Toroshchin

MONIN Beverage Innovation Director

“Rokitnik posiada unikalny, charakterystyczny kwaśny posmak cytrusów, co wyjaśnia jego wielki sukces w Skandynawii i całej Azji. Tradycyjnie podawany jest w gorących herbatkach, ale również idealnie pasuje do soków pomarańczowych. Polecany również w aplikacjach na bazie mleka oraz deserów lodowych gdzie przy takim połączeniu ujawnia się autentyczny smak rokitnika.”

Sea Buckthorn Hot Toddy

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 100 ml wody
 - 50 ml soku pomarańczowego
 - 3 krople koncentratu MONIN Bitter
- Wlej wszystkie składniki do metalowego kubka i parą wodną podgrzej, następnie przelej zawartość do szklanki. Udekoruj plasterkiem pomarańczy z goździkami, anyżem. Możesz zmienić ten przepis dodając 10 ml Syropu MONIN Spice Mango i dostosować odpowiednio ilość soku pomarańczowego.

Sea Buckthorn Tini

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 15 ml Syropu MONIN Lemon Pie
 - 50 ml wódki
 - 20 ml soku z cytryny
- Połącz wszystkie składniki w shakerze. Wstrząśnij energicznie, następnie zawartość przeceń do kieliszka martini. Możesz udekorować rozmarynem i skórką pomarańczy.

Sea Buckthorn Cooler

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 35 ml ginu
 - 30 ml świeżego soku pomarańczowego
 - 5 ml świeżego soku z cytryny
 - piwo imbirowe
- Wlej wszystkie składniki z wyjątkiem piwa imbirowego do szklaka dodaj kruszony lód. Dopełnij pojemność szklanki piwem imbirowym. Wymieszaj dokładnie całość. Możesz udekorować pestkami granatu i gałązką rozmarynu.

Sea Buckthorn Aperitivo

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 50 ml koncentratu MONIN Bitter
 - 10 ml świeżego soku z cytryny
 - woda sodowa
- Wlej wszystkie składniki do dużego kieliszka do wina wypełnionego pokruszonym lodem, dopełnij wodą gazowaną. Wymieszaj całość.

Sea Buckthorn Colada

- 15 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 15 ml Puree MONIN Coconut
 - 40 ml rumu
 - 140 ml soku ananasowego
- Połącz wszystkie składniki w blenderze z 3 kostkami lodu. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej całość do wysokiej szklanki wypełnionej kruszonym lodem. Możesz udekorować plasterkiem ananasa.

Sea Buckthorn Tea

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 180 ml gorącej czarnej herbaty
- Wlej gorącą wodę do kubka. Dodaj torebkę lub liście herbaty i zaparz przez kilka minut. Usuń torebkę lub liście herbaty i dodaj Puree Monin. Wymieszaj dokładnie. Możesz udekorować świeżymi owocami.

Sea Buckthorn Orange Soda

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 70 ml soku pomarańczowego
 - 50 g owoców rokitnika
 - woda gazowana
- Połącz wszystkie składniki w blenderze i zmiksuj na gładką konsystencję, następnie przelej zawartość do wysokiej szklanki z lodem, dopełnij pojemność wodą gazowaną.

Sea Buckthorn Falernum Lemonade

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 20 ml Syropu MONIN Falernum
 - 10 ml świeżego soku z cytryny
 - 150 ml wody gazowanej
- Umieść wszystkie składniki w słoiku do lemoniady i dokładnie wymieszaj całość.

Sea Buckthorn Yogurt Frappe

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 1 miarka Bazy MONIN Jogurt
 - 120 ml mleka
- Połącz wszystkie składniki w blenderze z lodem. Po uzyskaniu gładkiej konsystencji przelej do wysokiej szklanki.

Sea Buckthorn Lemongrass Mocktail

- 30 ml Puree MONIN Sea Buckthorn
 - 10 ml Syropu MONIN Lemongrass
 - 90 ml soku jabłkowego
 - 20 ml soku z cytryny
- Połącz wszystkie składniki w shakerze z lodem i energicznie wymieszaj. Możesz udekorować plasterkami jabłka, liściem mięty.

CHARAKTERYSTYKA PUREE ROKITNIK

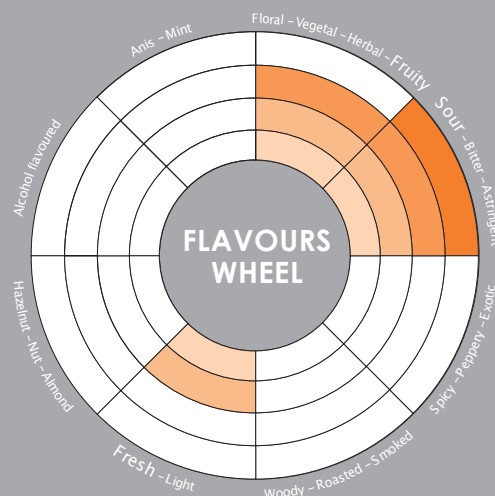


KOLOR
ciemny pomarańczowy

ZAPACH
rokitnik zwyczajny, oraz kwaśne suche morele

SMAK
kwaśny soczysty owoc rokitnika

POSMAK
pestki owocu rokitnika



POŁĄCZENIA SMAKOWE
Cytrusy, przyprawy, herbata, jogurt

APLIKACJE
Lemoniady, herbaty, koktajle, koktajli bezalkoholowych

POJEMNOŚĆ
1L