

Lemoniady na gorąco



WIŚNIOWA

10 ml koncentratu MONIN
Cloudy Lemonade Base
10 ml purée MONIN Cherry
100 ml wrzątku
100 ml soku wiśniowego
5 suszonych wiśni

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance, dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj dodając suszone owoce wiśni.

Z ROKITNIKIEM

15 ml koncentratu MONIN
Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Sea Buckthorn
100 ml wrzątku
100 ml soku pomarańczowego
gałązka rozmarynu

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance, dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj gałązką rozmarynu.

GREJPFRUTOWA

15 ml koncentratu MONIN
Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Ruby Grapefruit
100 ml wrzątku
100 ml soku ze świeżej pomarańczy
plasterki grejpfruta

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance, dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj plasterkiem grejpfruta.

Sposób przygotowania lemoniady w Warniku (3 L)

OWOCOWA

150 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
50 ml syropu MONIN Elderflower
100 ml purée MONIN Peach
2,5 l wrzątku

Do warnika wlej syropy, wodę, dokładnie całość wymieszaj. Włącz urządzenie.

Więcej przepisów:



MONIN®

Le Sirop de MONIN®



* Sugerowane smaki do lemoniad

APPLE PIE
APRICOT
BASIL
BLUE CURAÇAO
CHERRY
COTTON CANDY
CUCUMBER
CLOUDY LEMONADE

GREEN APPLE
KIWI
LAVENDER
LYCHEE
MANGO
PASSION FRUIT
PEACH
PEAR

PINEAPPLE
PINK GRAPEFRUIT
POMEGRANATE
RASPBERRY
ROSE
WATERMELON
WINTER SPICE

Le Concentré de MONIN®



BITTER
COLD BREW
CLOUDY LEMONADE
GREEN TEA

LEMONADE MIX
LIME JUICE CORDIAL MIXER
RANTCHO LEMON
RANTCHO LIME

ROOIBOS
SWEET & SOUR
WHITE TEA

Le Fruit de MONIN®



BANANA
BLUEBERRY
CHERRY
COCONUT
GRANNY SMITH APPLE
KIWI
LIME

LYCHEE
MANGO
PASSION FRUIT
PEACH
PINEAPPLE
RASPBERRY
RED BERRIES

RHUBARB
RUBY GRAPEFRUIT
SEA BUCKTHORN
STRAWBERRY
TANGERINE
WILLIAMS PEAR
YUZU

SCM business
food
solutions.

Importer: SCM Sp. z o.o.
Al. Jana Pawła II 11
00-828 Warszawa
www.scmpoland.pl

www.moninpolska.pl
f y t i n s d p @
inspiracje koncepty receptury

MONIN®

Lemoniady



MONIN®

Lemoniady na zimno



YUZU

15 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Yuzu
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem świeżej mięty.

Lemoniady na zimno

KIWI

15 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Kiwi
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty
plasterki kiwi

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem plasterkiem kiwi.

Lemoniady w słoju 8,5 L



ARBUZOWA

500 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
200 ml syropu MONIN Watermelon
3 L wody niegazowanej
lód w kostkach
6 liści świeżej mięty
5 plasterków cytryny
4 plasterki arbuza

GRUSZKOWA

15 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
10 ml syropu MONIN Ginger
15 ml purée MONIN Pear
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty
3 plasterki gruszki

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem świeżej mięty oraz plasterkami gruszki.

LAWENDOWA

10 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
10 ml syropu MONIN Lavender
10 ml syropu MONIN Coconut
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem świeżej mięty.

GREJPFROTOWA

15 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Grapefruit
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty
plasterki grejpfruta

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem świeżej mięty oraz plasterkiem grejpfruta.

JAGODOWA

10 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
10 ml syropu MONIN Mojito Mint
10 ml purée MONIN Blueberry
100 ml wody
100 ml soku porzeczkowego
lód w kostkach

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj.

GRANAT

500 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
200 ml syropu MONIN Pomegranate
3 L wody niegazowanej
lód w kostkach
6 liści mięty
5 plasterków cytryny

MOJITO

500 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
200 ml syropu MONIN Mojito Mint
3 L wody niegazowanej
lód w kostkach
6 liści świeżej mięty
5 plasterków cytryny
4 plasterki limonki

COLD BREW Z MARAKUJĄ

20 ml koncentratu Cold Brew Coffee
10 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Passion Fruit
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty
plasterki cytryny

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem świeżej mięty, plasterkiem cytryny.

COLD BREW Z CZARNYM BZEM

20 ml koncentratu Cold Brew Coffee
10 ml syropu Orange Spritz
10 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
10 ml syropu MONIN Elderflower
300 ml wody
lód w kostkach

Umieść składniki (oprócz Cold Brew) w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu, dokładnie wymieszaj, następnie wlej porcję koncentratu Cold Brew.

Z ZIELONYM JABŁKIEM

15 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
15 ml purée MONIN Green Apple
300 ml wody
lód w kostkach
liść świeżej mięty
plasterki zielonego jabłka

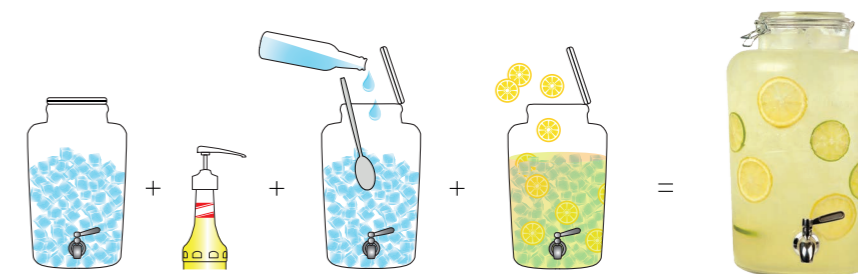
Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem świeżej mięty, plasterkiem jabłka.

Z OWOCAMI LEŚNYMI

15 ml koncentratu MONIN Cloudy Lemonade Base
15 ml syropu MONIN Spiced Red Berries
100 ml wody
100 ml soku porzeczkowego

Umieść wszystkie składniki w wysokiej szklance wypełnionej kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj listkiem mięty, plasterkiem cytryny.

Sposób przygotowania lemoniady klasycznej w słoju (8,5 L)



Słój o pojemności 8,5 L wypełnij kostkami lodu, wlej syrop/syropy oraz wodę. Całość dokładnie wymieszaj, dodaj owoce.