

Le Sirop de **MONIN®**

Acerola



Acerola to mały czerwony owoc pochodzący z Brazylii, a spokrewniony z wiśnią o soczystym i złocistym miąższu. Jego słodka kwaskowatość jest wysoko ceniona w różnych połączeniach kulinarnych, natomiast właściwości zdrowotne aceroli, a szczególnie duża zawartość witaminy C, zdecydowanie wpłynęły na rosnącą popularność tej rośliny. MONIN inspirowany się wyjątkowymi lokalnymi smakami stworzył syrop MONIN Acerola, który wraz ze swoją intensywnością koloru i egzotyczną świeżością przeniesie każdego do serca Ameryki Południowej.

POJEMNOŚĆ

70 ml

- | | |
|--|--|
| ☒ NATURAL
FLAVOURINGS | ☒ GLUTEN FREE |
| ☒ NATURAL
COLOURINGS | ☒ GMO FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGENS FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

RAFAEL PIZANTI

MONIN Beverage Innovation Manager

„Syrop MONIN Acerola to hołd MONIN dla smaków Ameryki Łacińskiej. Jest lekko kwaśny i ma zapach podobny do winogron i jabłek. Smak aceroli o wszechstronnym zastosowaniu może być wykorzystana do stworzenia orzeźwiających napojów alkoholowych jak i bezalkoholowych. Dlaczego nie wypróbować jej w postaci lemoniady lub odkryć jeszcze bardziej brazylijską wersję klasyków typu Caipirinhas lub Caipiroskas?”

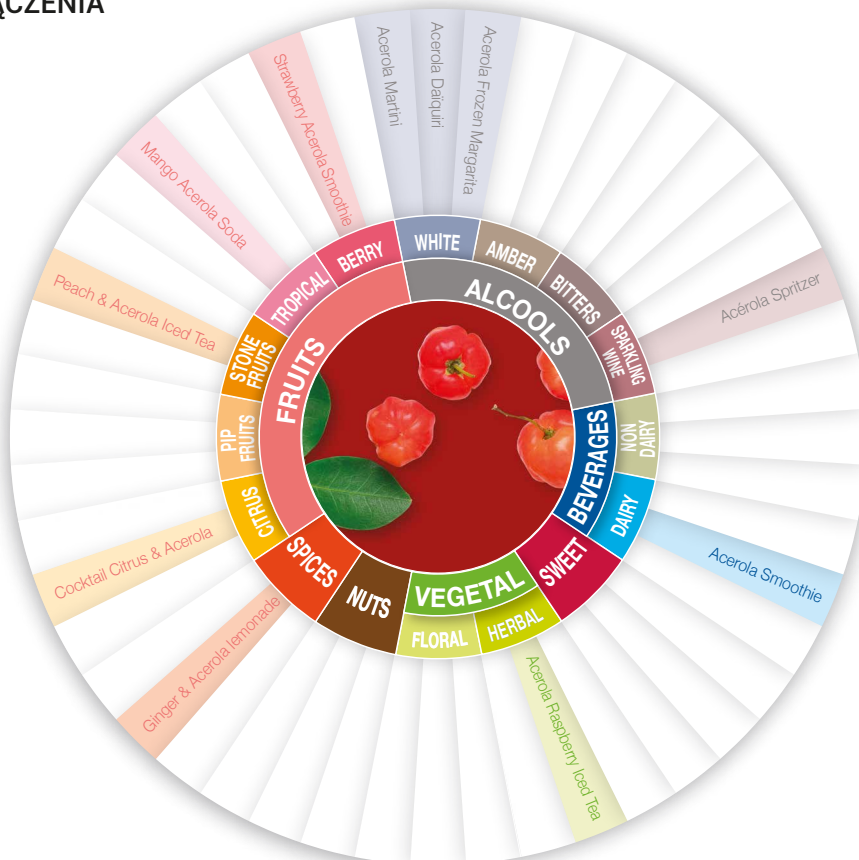


ACEROLA GIN SOUR

- 20 ml syropu MONIN Acerola
- 40 ml ginu
- 15 ml soku ze świeżej limonki
- 20 ml białka z jajka
- 2 krople Angostura® bitters

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 10 sekund. Przecedź do schłodzonej szklanki do whisky. Udekoruj skórką z limonki lub pomarańczy.

IDEALNE POŁĄCZENIA



RECEPTURY



Florida Daiquiri Acérola

- 20 ml syropu MONIN Acerola
- 40 ml białego rumu
- 15 ml likieru maraschino
- 5 ml soku ze świeżej limonki

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekoruj skórką z pomarańczy lub wisienką maraschino.



Brazilian way

- 15 ml syropu MONIN Acerola
- 45 ml cachaça
- 20 ml wytrawnego wermutu

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekoruj skórką z cytryny lub pomarańczy.



Acerola Strawberry Smoothie

- 20 ml syropu MONIN Acerola
- 15 ml puree MONIN Strawberry
- ½ miarki bazy MONIN Non Dairy
- 90 ml soku żurawinowego

Wlej wszystkie składniki do blendera Vitamix BarBoss i uzupełnij kostkami lodu. Blenderuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej wszystko do wysokiej szklanki. Udekoruj kawałkiem truskawki.



Acerola Mango Soda

- 15 ml syropu MONIN Acerola
- 15 ml puree MONIN Mango
- 30 ml soku pomarańczowego
- 240 ml wody gazowanej

Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki uzupełnionej lodem. Uzupełnij wodą gazowaną. Wszystko dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkami pomarańczy i mango.



Raspberry and Acerola Iced Tea

- 20 ml syropu MONIN Raspberry Tea
- 10 ml syropu MONIN Acerola
- 180 ml wody niegazowanej

Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki uzupełnionej lodem. Wszystko dokładnie wymieszaj. Udekoruj świeżymi malinami i świeżą miętą.



Acerola Martini

- 15 ml syropu MONIN Acerola
- 50 ml ginu
- 20 ml wytrawnego wermutu

Wlej wszystkie składniki do szklanki i dodaj 10 kostek lodu. Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką barmańską. Uzupełnij lodem szkło typu whisky. Następnie przecedź wymieszany koktajl do szklanki z lodem. Udekoruj skórką z cytryny.

MONIN®