

# *Le Sirop de* **MONIN®**



## *Bergamotka*

Pomarańcza bergamotka swoją nazwę wzięła od włoskiego miasta Bergamo. To właśnie na południu Włoch znajduje się niemal cała światowa jej uprawa. Żółtozielone owoce przypominają małą pomarańczę. Jej przyjemna wytrawna nuta i wspaniała równowaga między naturalną kwasowością i goryczką sprawia, że są idealnym dodatkiem nie tylko do herbaty earl grey, ale również szerokiej gamy napojów. Stanowią także ciekawą alternatywę dla soku z cytryny i limonki. Ten unikalny owoc to prawdziwa skarbnica witamin A i C. Najistotniejsza jest jednak zawartość polifenoli – najwyższa spośród wszystkich owoców cytrusowych. Polifenole i wchodzące i skład flawonoidy obniżają poziom „złego” cholesterolu oraz korzystnie działają na serce.

### **Pojemność**

0,7 L

## MARTIN SCHLAMBERGER

MONIN Beverage Innovation Director

„Ten owoc cytrusowy pochodzący z regionu Kalabrii ma szereg wyjątkowych nut aromatycznych: cytrusowych, ziołowych, drzewnych, a nawet kwiatowych. Harmonia i siła tego charakterystycznego owocu sprawia, że syrop MONIN Bergamot jest niezwykłym składnikiem koktajli, mokatjli, lemoniad, napojów gazowanych i mrożonych. Wyjątkowy charakter bergamotki oczarowuje i pobudza wszystkie nasze zmysły w niecodzienny sposób. ”

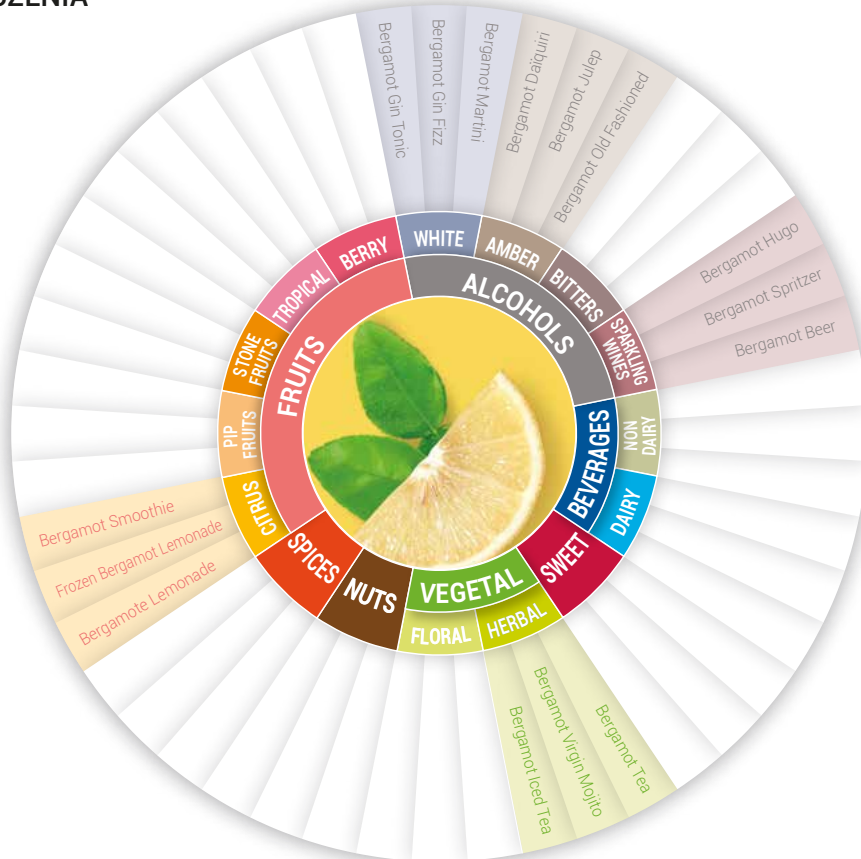


## CLOUD OF BERGAMOT

- 15 ml syropu MONIN Bergamot
- 30 ml ginu
- 10 ml soku ze świeżej cytryny
- 10 ml likieru Chartreuse Green
- 20 ml śmietanki

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok 8 sekund. Przeceń do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekoruj posypując wiórkami ciemnej czekolady.

## IDEALNE POŁĄCZENIA



## RECEPTURY

### Bergamot Citrus

- 10 ml syropu MONIN Bergamot
  - 10 ml puree MONIN Williams Pear
  - 30 ml Limoncello
  - 20 ml rumu
  - 10 ml soku ze świeżej cytryny
- Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok 8 sekund. Przeceń do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekoruj kawałkiem skórki z cytryny.



### Bergamot Thai

- 20 ml syropu MONIN Bergamot
  - 150 ml jogurtu naturalny
  - 50 ml soku grapefruit
  - 5 listków świeżej bazylii
- Do pojemnika blendera Vitamix wsyp kostki lodu (zawartość szklanki). Następnie dodaj wszystkie składniki. Blenderuj na wysokich obrotach przez ok. 25 sek. Podaj w ulubionej wysokiej szklance udekoruj skórką z grejfruta oraz listkiem bazylii.



### Bergamot White Negroni

- 15 ml syropu MONIN Bergamot
  - 30 ml ginu
  - 30 ml wermutu (wytrwany biały)
  - 20 ml likieru Suze
- Wlej wszystkie składniki do szklanki miksującej i dodaj 10 kostek lodu. Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką barmańską. Uzupełnij lodem szkło typu whisky. Następnie przeceń wymieszany koktajl do szklanki z lodem. Udekoruj skórką z pomarańczy lub cytryny.



### Bergamot Spritzer

- 20 ml syropu MONIN Bergamot
  - 160 ml prosecco
  - 40 ml wody gazowanej
- Wlej wszystkie składniki do szkła typu spritz. Uzupełnij szkło maksymalną ilością lodu i całość dokładnie wymieszaj. Udekoruj skórką z cytryny i świeżą miętą.



### Bergamot Cold Brew Iced Tea

- 20 ml syropu MONIN Bergamot
  - 10 ml syropu MONIN Raspberry Tea
  - 100 ml cold brew
  - 10 ml soku ze świeżej cytryny
  - 5 malin
- Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki uzupełnionej lodem. Wszystko dokładnie wymieszaj. Udekoruj świeżymi malinami i świeżą miętą.



### Bergamot Cold Brew

- 20 ml syropu MONIN Bergamot
  - 150 ml cold brew
  - 50 ml wody gazowanej
- Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki uzupełnionej lodem. Wszystko dokładnie wymieszaj. Udekoruj kawałkami limonki i świeżą miętą.



**MONIN**