

MILK CHOCOLATE



Sos MONIN Milk Chocolate posiada wspaniałą delikatną kremową konsystencję, łagodny smak prawdziwej mlecznej czekolady. Sprawia że napoje i desery są jeszcze smaczniejsze, wyglądają bardziej apetycznie.




MONIN[®]



Andrea Fidora
MONIN Beverage Innovation Director

“ MONIN Milk Chocolate sos jest doskonałym wyborem dla wszystkich zastosowań, gdzie potrzebny jest słodki i wyraźny smak czekolady mlecznej. Lubię go dodawać do klasycznych mochas i koktajli mlecznych, oraz jako polewę do lodów i deserów. Można również łączyć go z innymi sosami Monin dla uzyskania zróżnicowania kolorystyki dekoracji. ”



Milk Chocolate Russian

- 20 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 20 ml Likieru MONIN Coffee
- 40 ml wódki
- 40 ml mleka

Połącz składniki w shakerze z kostkami lodu napełnia. Wstrząśnij energicznie. Przeceź zawartość do szklanki z kostkami lodu. Możesz udekorować wiórkami czekolady.



Milk Chocolate Mocha

- 30 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 150 ml mleka
- 1 espresso

Wymieszaj dokładnie: sos MONIN, espresso oraz spienione mleko w wysokiej szklance. Możesz udekorować bitą śmietaną, sosem MONIN Milk Chocolate oraz pokruszonymi orzechami.



Milk Chocolate & Tangerine Treat

- 15 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 10 ml Syropu MONIN Tangerine
- 40 ml koniaku
- 30 ml wody kokosowej

Połącz składniki w shakerze z kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie i przeceź zawartość do kieliszka martini. Możesz udekorować skórką pomarańczową.



Milk Chocolate Iced Mocha

- 30 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 120 ml mleka
- 1 espresso

Wlej sos MONIN do szklanki wypełnionej lodem, następnie dodaj spienione mleko i espresso.



Caribbean Hot Milk Chocolate

- 15 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 40 ml rumu
- 120 ml mleka

Wlej sos Monin i rum do szklanki, dodaj spienione mleko, dokładnie wymieszaj całość.



Milk Chocolate Babyccino

- 30 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 120 ml mleka

Wlej sos MONIN do filiżanki cappuccino, dodaj porcję spienionego mleka, następnie dokładnie wymieszaj całość.



Milk Chocolate Hardshake

- 15 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 1 miarka Bazy MONIN Vanilla
- 40 ml triple sec
- 120 ml mleka

Zmiksuj w blenderze wszystkie składniki z lodem. Przelej całość do wysokiej szklanki, możesz udekorować bitą śmietaną, sosem MONIN Milk Chocolate i utartą skórką pomarańczy.



Milk Chocolate Freddoccino

- 30 ml Sosu MONIN Milk Chocolate
- 120 ml mleka
- 1 espresso

Wymieszaj espresso, sos MONIN z 2-3 kostkami lodu w shakerze. Przelej zawartość do wysokiej szklanki lub filiżanki z kostkami lodu, dopełnij pojemność spienionym mlekiem.



Milk Chocolate Waffle

- 30 ml Sosu MONIN Milk Chocolate

• 1 gofr
Polej sosem MONIN Milk Chocolate wafel/gofra. Możesz podawać z bitą śmietaną i wiórkami czekolady.



Milk Chocolate Sundae

- 30 ml Sosu MONIN Milk Chocolate

• 1 porcja lodów waniliowych
Polej porcję lodów sosem MONIN Milk Chocolate.

CHARAKTERYSTYKA MILK CHOCOLATE

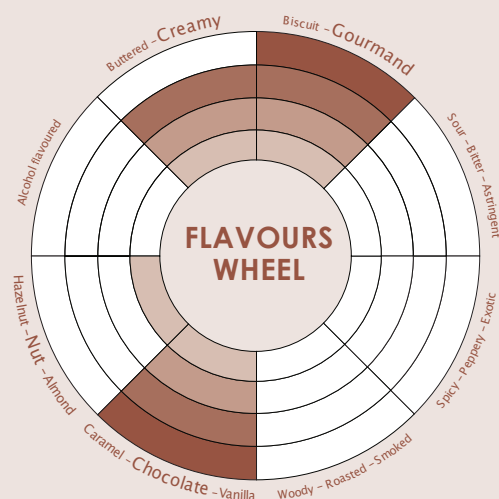


KOLOR
brąz

ZAPACH
czekolada mleczna

SMAK
słodka delikatna mleczna czekolada

POSMAK
karmelizowanego mleka



POŁĄCZENIA SMAKOWE
mleko, orzechy, kawa, owoce

APLIKACJE
dekoracje, kawy, czekolady na gorąco, frappe, milkshakes

POJEMNOŚĆ
500 ml