

Le Sirop de **MONIN®**

Muscovado Sugar



Nierafinowany cukier trzcinowy muscovado wyróżnia się nie tylko ciemniejszą barwą, ale również wyraźnym bukietem aromatów. Mauritius słynie z najbogatszej oferty odmian cukru muscovado na świecie. Niektóre cukry są bardzo miękkie i jasne, podczas gdy inne są ciemne i z wyraźnymi gorzkimi akcentami. MONIN, aby wzbogacić linię syropów cukrowych, oparł swój wybór na zrównoważonym smaku pełnym charakterystycznych gorzkich nut karmelu i piernika. Syrop MONIN Muscovado Sugar stworzony został z myślą o baristach i miksologach ze względu na intuicyjne połączenia z kawą, mlekiem i ciemniejszymi alkoholami.

CECHY PRODUKTU

Wysokie skoncentrowanie: rozcieńczenie 1 + 8
Autentyczny smak
Cukier Muscovado z Mauritiusa
Termin minimalnej trwałości: 36 miesięcy od produkcji i 3 miesiące od otwarcia.
Wszechstronność wykorzystania: Daiquiri, Martini, Mojito, Negroni, Cold Brew, Kawa latte.

POJEMNOŚĆ

0,25 L i 0,7 L

SKŁADNIKI

Cukier Muscovado, woda, kwas: kwas fosforowy, konserwant: sorbinian potasu.

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE SKŁADNIKI | <input type="checkbox"/> BEZ KONSERWANTÓW |
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE BARWNIKI | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ GMO |
| <input checked="" type="checkbox"/> VEGAŃSKI | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ ALERGENÓW |
| | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ LAKTOZY |

DRINK RESPONSIBLY

STEPHANE MOESLE

MONIN Beverage Innovation Director

Pochodzący aż z wyspy Mauritius, syrop MONIN Muscovado jest idealnym składnikiem, aby przenieść swoje kreacje na wyższy poziom. Muscovado pełne jest głębokich nut dojrzałych owoców, lekko gorzkiego karmelu, piernika i suszonych śliwek, które w połączeniu z wódką lub rumem natychmiast na myśl przywołują aromaty znane z dojrzewających w beczkach alkoholi. Syrop MONIN Muscovado bardzo dobrze łączy się także z czekoladowymi nutami kawy macerowanej na zimno, czyli cold brew. Dodaj trochę czerwonych owoców do swojego drinka, a otrzymasz absolutnie boskie stworzenie”.



MUSCOVADO DAÏQUIRI

- 20 ml syropu MONIN Muscovado
- 50 ml ciemnego rumu
- 20 ml soku ze świeżej limonki
- 20 ml likieru Maraschino

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Możesz udekorować plasterkami grejpfruta i cytryny.

POŁĄCZENIA



RECEPTURY



Rooibos Manhattan

- 20 ml syropu MONIN Muscovado Sugar
- 20 ml koncentratu MONIN Rooibos
- 60 ml amerykańskiej whiskey
- 10 ml czerwonego wermutu

Wszystkie składniki wymieszaj z lodem w szklance barmańskiej. Przelej do kieliszka koktajlowego. Udekoruj wisienką koktajlową.



Rum Fashion

- 15 ml syropu MONIN Muscovado Sugar
- 60 ml ciemnego rumu
- 3 krople bitters
- 2 plastry pomarańczy

W niskiej szklance umieść pomarańcz, wlej syrop i dodaj bitters. Rozgnieć pomarańcz tak aby puściła sok. Wymieszaj wszystko. Wlej rum i wypełnij szklankę lodem oraz ponownie wymieszaj. Udekoruj skórką pomarańczy.



Espresso Musco Tini

- 20 ml syropu MONIN Muscovado Sugar
- 50 ml wódki
- 20 ml likieru MONIN Curacao Triple Sec
- 1 espresso

Shaker wypełnij w 3/4 pojemności lodem. Kolejno dodaj wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Przelej do kieliszka koktajlowego. Udekoruj ziarenkami kawy.



Cold Brew Muscovado

- 20 ml syropu MONIN Muscovado Sugar
- 80 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 15 ml puree MONIN Raspberry
- 200 ml wody niegazowanej

Shaker wypełnij w 3/4 pojemności lodem. Kolejno dodaj wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj plasterkami pomarańczy oraz malinami.



Rooibos & Rhubarb Ice Tea

- 15 ml syropu MONIN Muscovado Sugar
- 80 ml koncentratu MONIN Rooibos
- 15 ml puree MONIN Rhubarb
- 200 ml wody niegazowanej

Shaker wypełnij w 3/4 pojemności lodem. Kolejno dodaj wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj plasterkami pomarańczy oraz malinami.



Muscovado RAF

- 20 ml syropu MONIN Muscovado Sugar
- 80 ml mleka
- 80 ml śmietanki 12% do kawy
- 2 espresso

Wszystkie składniki wlej do metalowego kubka i podgrzej pod steamerem. Całość przelej do niskiej szklanki i posyp czekoladą w proszku.

MONIN
monin.com



DRINK RESPONSIBLY