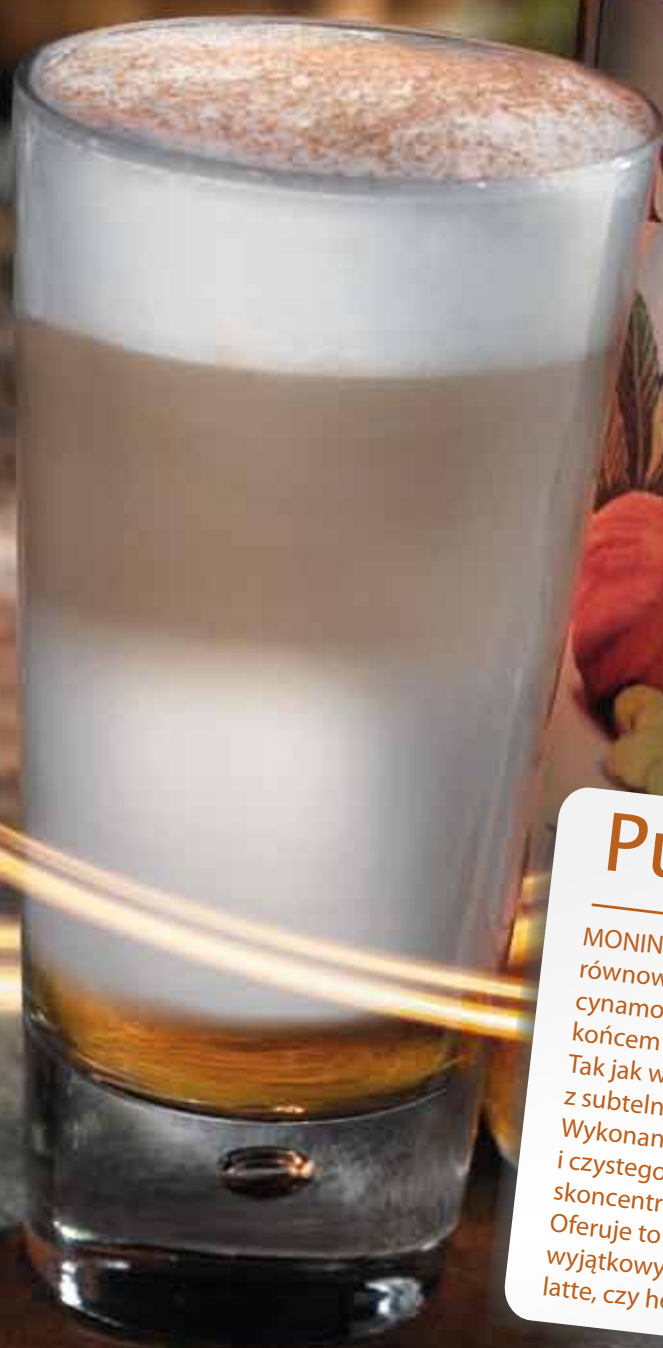


ultimate
CREATIVITY



Pumpkin Spice

MONIN Pumpkin Spice syrop Dyniowy Korzenny równoważy łagodny smak dyni z odważnymi nutami cynamonu i goździków. Dynie kojarzą się z jesienią, końcem żniw i sympatycznymi tradycjami rodzinnymi. Tak jak w kuchni, tak teraz w syropie dynia jest wymieszana z subtelnymi przyprawami, co tworzy pyszne połączenie smaków. Wykonany z odpowiednio wyselekcjonowanych składników i czystego cukru, syrop MONIN Pumpkin Spice to wysoce skoncentrowany i autentyczny bukiet zapachów. Oferuje to wyjątkową wszechstronność w tworzeniu wyjątkowych napojów, takich jak gorąca czekolada, latte, czy herbaty.

MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Tihomir GERGOV - MONIN

Beverage Innovation Director

„MONIN Pumpkin Spice syrop Dyniowy-korzeny, łączy bogaty jesienny smak dyni z aromatycznymi zimowymi przyprawami takimi jak cynamon i goździki. To wszystko jest ukryte w kolorze, ale Pumpkin Spice fantastycznie komponuje się z pomarańczą i marchwią, z którymi można zrobić pyszne smoothie lub owocowy koktajl martini. Można również użyć go do stworzenia Pumpkin Spice Latte, które szturmem opanowało amerykański rynek kawy.

”



Pumpkin Spice Latte

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 150 ml mleka
- 1 espresso

Wlej syrop do wysokiego szkła. Uzupełnij spienionym mlekiem i delikatnie dolej kawę. Możesz udekorować laską cynamonu i plasterkiem imbiru.



Pumpkin Spice Hot Chocolate

- 20 syropu ml MONIN Pumpkin Spice
- 180 ml mleka
- 1 łyżka czekolady w proszku

Wlej syrop MONIN do wysokiego szkła. Spień mleko wraz z czekoladą w proszku aż do uzyskania jednolitej konsystencji, którą następnie wlej do szkła z syropem i wymieszaj. Możesz udekorować bitą śmietaną i sosem karmelowym.



Pumpkin Spice Chai Tea

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 15 ml syropu MONIN Chai Tea
- 180 ml wrzątku

Wlej wszystkie składniki do kubka. Wymieszaj i podaj. Możesz udekorować goździkami, kawałkiem pomarańczy, plasterkiem imbiru oraz laską cynamonu.



Pumpkin Spice & Lemon Iced Tea

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 30 ml syropu MONIN Lemon Tea
- 300 ml wody

Wlej wszystkie składniki do szkła z lodem. Wymieszaj i podaj. Możesz udekorować plasterkami cytryny.



Pumpkin Spice Carrot Smoothie

- 30 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 100 ml świeżego soku z pomarańczy
- 1 marchewka

Wlej wszystkie składniki do blendera z lodem. Miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Możesz udekorować wstęgami z marchewki, plasterkiem z pomarańczy i liśćmi mięty.



Pumpkin Spice Pisco Sour

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 45 ml pisco
- 25 ml świeżego soku z limonki
- 1 białko jajka

Wlej wszystkie składniki do shakera bez lodu. Wstrząśnij. Następnie wstrząśnij ponownie z lodem i odciedzając wlej zawartość do szkła typu martini. Możesz dodać aromatyczną kroplę bittersa.



Pumpkin Spice Apricot Collins

- 20 ml MONIN syropu Pumpkin Spice
- 40 ml burbonu
- 30 ml soku morelowego
- 10 ml soku ze świeżej limonki
- Woda gazowana/sodowa

Wlej wszystkie składniki, oprócz wody, do shakera z lodem. Wstrząśnij i odciedzając przelej do szkła. Uzupełnij wodą gazowaną/sodową. Wymieszaj i podaj. Możesz udekorować suszoną morelą oraz zestawem z limonki.



Frozen Pumpkin Spice Daiquiri

- 30 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 50 ml spiced rum
- 20 ml soku z cytryny
- ½ kumkwata

Wlej/włóż wszystkie składniki do blendera z lodem. Miksuj przez 30 sekund, następnie zawartość wlej do szkła koktajlowego i podaj.



Pumpkin Spice Vodka Smash

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 50 ml wódki
- 20 ml soku z cytryny
- 7 liści mięty

Wlej wszystkie składniki do shakera z lodem. Wstrząśnij i odciedzając przelej zawartość do szklanki. Możesz udekorować kawałkiem cytryny i liśćmi mięty.



Pumpkin Spice Cider

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 10 ml syropu MONIN Pear
- 80 ml cydru
- 40 ml soku żurawinowego

Wlej wszystkie składniki do szkła wypełnionego lodem. Uzupełnij cydrem. Wymieszaj i podaj. Możesz udekorować czerwoną porzeczką lub plasterkiem jabłka.

Tasting Notes



BARWA

Bursztynowa

ZAPACH

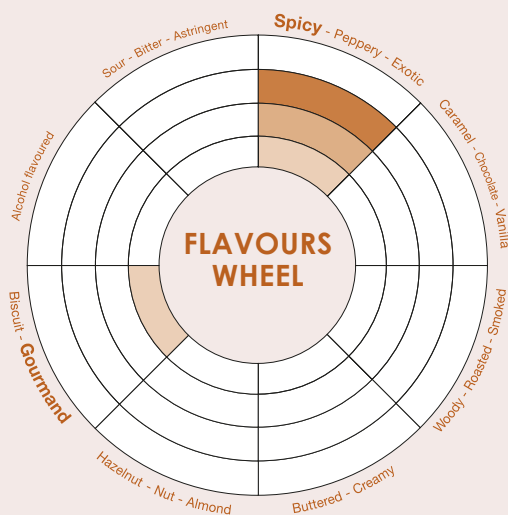
Mieszanica przypraw

SMAK

Dynia pieczona z przyprawami

APLIKACJE

Whisky, brandy, pomarańcza, marchew, morela, jabłko



ZASTOSOWANIE

Latte, kawy mrożone, gorące czekolady, koktajle, mokkajle, herbaty, kulinaria

POJEMNOŚĆ

5cl, 70cl & 1L PET