



# Zielone Jabłko

Obudźcie Wasze kubki smakowe orzeźwieniem nowego MONIN Puree Zielone Jabłko. Tak proste w użyciu, że możecie w mgnieniu oka kreować dynamiczne koktajle, lemoniady czy herbaty mrożone z zielonym jabłkiem! Jabłka to jedne z najbardziej popularnych owoców, występujące w ponad 7,500 odmian, różniących się m.in. kolorem: od zielonego przez złoty do czerwonego. Zielone jabłka są kruche, soczyste, słodko-kwaśne i doskonale nadają się do jedzenia na surowo lub do gotowania w kuchni. Odświeżający smak Zielonego Jabłka może być wzbogacony mieszając go z innymi kwaśnymi smakami lub stonowany poprzez mieszanie z bogatymi, słodkimi nutami jak maślane toffi. MONIN Puree Zielone Jabłko to trendowy smak dostarczający eksplozję świeżej soczystości do tworzenia kompozycji niesamowitych jabłkowych Martini czy napojów mrożonych.

**KOLOR:** Błyszczący, półprzezroczysty jasnozielony. **SMAK:** Zapach miąższu świeżego zielonego jabłka, intensywny smak odmiany Granny Smith. Długo odczuwalne uczucie świeżości.

**APLIKACJE:** Smoothies, koktajle, mocktajle, lemoniady, herbaty, shake-i mleczne polewy itp.

**DOSTĘPNOŚĆ:** Butelka 1L



**MONIN**<sup>®</sup>  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY



### Stephane Moesle

Beverage Innovation Director MONIN  
„Ze względu na dojrzały smak zielonego jabłka MONIN Puree Zielone Jabłko

nada świetną nutę smakową Twoim drinkom: od słodkiego po przez kwaśny do owocowego!

Ten fantastyczny produkt wnosi świeżość, letni aromat i teksturę do moich napojów, od prostego smoothie do najwykwintniejszego jabłkowego martini.

Moje ulubione zastosowanie MONIN Puree Zielone Jabłko to w mrożonej herbacie powstałej na bazie MONIN Koncentrat Herbata Cytrynowa, udekorowanej plasterkami cytryny i jabłka. Smacznego!”



# MONIN

sugestie receptur i sposoby przygotowania.

## Cocktails

### Green Martini

20ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
10ml MONIN Syrop Ogórkowy (Cucumber)  
50ml wódki  
15ml świeżego soku z cytryny

Wstrząsnąć wszystkie składniki z lodem po czym precedzić do wypełnionej lodem niskiej szklanki. Udekorować plasterkami ogórka.

### Green Apple Wine

30ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
15ml MONIN Syrop Czarny Bez (Elderflower)  
120ml białego wina  
1 część limonki

Dodać wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej lodem, wycisnąć na wierzch cząstkę limonki.

### Green Apple Frozen Daiquiri

45ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
40ml rumu  
20ml świeżego soku z limonki

Dodać wszystkie składniki do blendera aż do uzyskania jednolitej, gładkiej konsystencji. Serwować w schłodzonym kieliszku martini.

### Green Tangerine

20ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
40ml wódki mandarynkowej  
40ml soku mandarynkowego

Wstrząsnąć wszystkie składniki z lodem po czym precedzić do schłodzonego kieliszka martini.

### Green Apple Rosato

15ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
40ml wermutu rose  
60ml soku z żurawiny  
10ml soku z cytryny

Dodać wszystkie składniki do niskiej szklanki wypełnionej kruszonym lodem; dokładnie wymieszać.

## Mocktails (bezalkoholowe)

### Green Apple Soda

30ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
10ml MONIN Koncentrat Ranchto Lemon  
120ml wody sodowej

Dodać wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej lodem.

### Green Apple Mocktail

30ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
10ml MONIN Syrop Spicy Mango  
80ml soku pomarańczowego  
10ml soku z cytryny

Wstrząsnąć wszystkie składniki z lodem i precedzić do szklanki typu „hurricane”

### Green Apple Smoothie

30ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
1 miarka (30g) MONIN Baza Non Diary  
120ml wody niegazowanej

Dodać wszystkie składniki do blendera z lodem, przelać do szklanki po zakończonym cyklu.

### Green Apple White Tea

30ml MONIN Puree Zielone Jabłko  
250ml gorącej białej herbaty  
60ml soku jabłkowego  
2 plasterki świeżego imbiru  
1 pałeczka cynamonu

Dodać wszystkie składniki do wcześniej podgrzanego kubka, odczekać chwilę i wymieszać.



### Business Food Solutions

Wyłączny importer MONIN na Polskę:

SCM Sp. z o.o.  
al. Jana Pawła II 11  
00-828 Warszawa  
Poland

[www.scmpoland.pl](http://www.scmpoland.pl)