

RABARBAR



Grube łodygi rabarbaru o czerwono-różowej kolorystyce, intensywnym zapachu mają wiele do zaoferowania. Rabarbar jest czasami określany jako "pikantna roślina" poprzez wyraźny ostry smak jaki posiada. Puree MONIN Rabarbar dodaje pikantnej, słodkiej świeżości napojom. Łatwo łączy się z innymi smakami np. truskawki czy imbiru, jest świetnym dodatkiem do win, mocktaili lub milkshake dodając im nostalgicznej nuty smaków angielskiej wsi.


MONIN[®]



Lee Hyde

MONIN Beverage Innovation Manager

„ Puree Rabarbar to fantastyczny kolejny produkt w szerokiej ofercie smaków MONIN, charakteryzujący się dużą zawartością mięszu rabarbaru. Rabarbar jest popularny i stosowany do przygotowywania różnorodnych napojów rozgrzewających, chłodzących, jest idealny do koncepcji koktajli, koktajli i mocktajli. ”



Rhubarb Spritzer

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 120 ml białego wina
 - 60 ml wody sodowej
- Wlej wszystkie składniki do kieliszka do wina z kostkami lodu. Wymieszaj całość.



Rhubarb Lemonade

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 50 ml Syropu MONIN Lemonade Mix
 - 150 ml wody sodowej
- Wszystkie składniki umieść w szklance wypełnionej kostkami lodu. Dobrze wymieszaj całość.



Rhubarb & Ginger Collins

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 10 ml Syropu MONIN Ginger
 - 50 ml ginu
 - 20 ml soku z cytryny
 - 80 ml wody sodowej
- Wlej wszystkie składniki oprócz wody sodowej do shakera z kostkami lodu. Następnie energicznie wstrząśnij, całą zawartość przelej do wysokiej szklanki z kostkami lodu.



Rhubarb Yogurt Smoothie

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 1 jogurt
 - kostki lodu
- Wlej wszystkie składniki do pojemnika blendera. Dodaj kostki lodu i dokładnie blenduj do uzyskania konsystencji smoothie. Całą zawartość przelej do wysokiej szklanki.



Rhubarb and Hazelnut Old Fashioned

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 5 ml Syropu Hazelnut MONIN
 - 2 ml Syropu MONIN Bitter
 - 50 ml bourbonu
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Energicznie wstrząśnij zawartość przecejdź do szklanki z kostkami lodu.



Rhubarb Jam Jar Mocktail

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 50 ml soku żurawinowego
 - 10 ml soku z limonki
 - 90 ml napoju imbir ale
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu z wyjątkiem napoju imbirowego. Energicznie wstrząśnij zawartość przecejdź do szklanki z kostkami lodu, dopełnij pojemność szklanki napojem imbir ale.



Rhubarb Daiquiri

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 50 ml białego rumu
 - 10 ml maraschino likieru
 - 20 ml soku z limonki
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Energicznie wstrząśnij zawartość przecejdź do kieliszka.



Rhubarb Tea

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 200 ml ciepłej wody
 - 1 torebka herbaty
- Wlej puree rabarbarowe do szklanki, zalej gorącą wodą, włóż torebkę herbaty i wyjmij gdy już się zaparzy. Całość dokładnie wymieszaj.



Rhubarb Gin Sour

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 50 ml ginu
 - 20 ml soku z cytryny
 - 1 białko
- Wlej wszystkie składniki do shakera bez lodu. Energicznie wstrząśnij. Dodaj kostki lodu i jeszcze raz wstrząśnij dokładnie, przecejdź całość do kieliszka.



Rhubarb Frappé

- 30 ml Puree MONIN Rabarbar
 - 1 łyżka Bazy MONIN Vanilla
 - 120 ml mleka
 - 1 łyżka lodów waniliowych
- Wlej składniki do pojemnika blendera, blenderuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej całą zawartość do wysokiej szklanki. Udekoruj bitą śmietaną.

Charakterystyka Puree Rabarbar



KOLOR

głęboka czerwień

ZAPACH

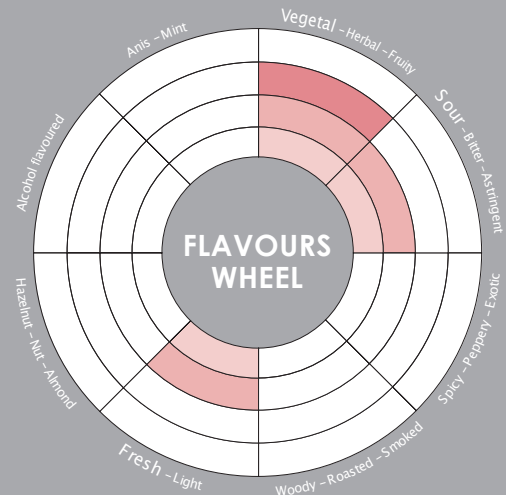
rabarbaru

SMAK

słodki rabarbar

POSMAK

słodko kwaśny



POŁĄCZENIA SMAKOWE

czerwone owoce, orzech, imbir, wanilia

APLIKACJE

lemoniady, iced tea, cocktails, mocktails

POJEMNOŚĆ

1L

