

# *Le Sirop de* **MONIN®**



## *Pink Peppercorn*

Syrop MONIN Pink Peppercorn, czyli Różowy Pieprz to wyjątkowy smak o unikatowej różowej barwie i wyczuwalnymi nutami czerwonych owoców pieprzu. Jest to nowy smak z gamy syropów ziołowych, który idealnie łączy się z zimnymi napojami takimi jak: koktajle, lemoniady, mrożone herbaty, a w ciepłych aplikacjach wzmacnia aromat kawy, czy ponczu.

### **POJEMNOŚĆ**

70 ml

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURAL FLAVOURINGS | <input checked="" type="checkbox"/> GLUTEN FREE    |
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURAL COLOURINGS  | <input checked="" type="checkbox"/> GMO FREE       |
| <input checked="" type="checkbox"/> VEGAN               | <input checked="" type="checkbox"/> ALLERGENS FREE |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> LACTOSE FREE   |

## RAPHAËL DURON

MONIN Beverage Innovation Manager

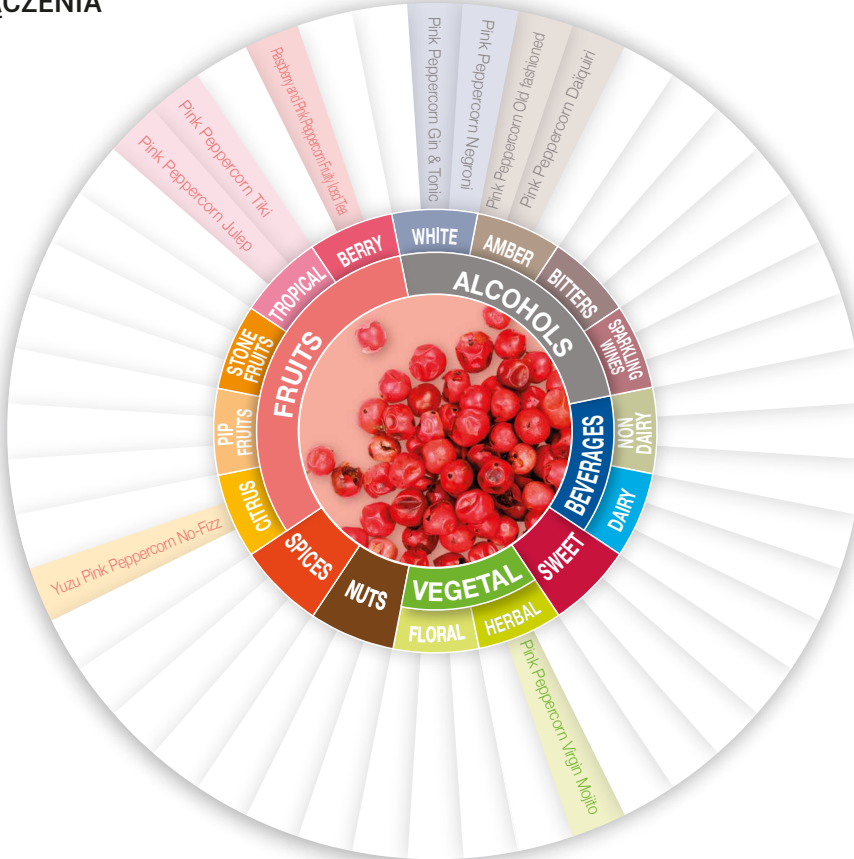
„Syrop MONIN Różowy Pieprz odzwierciedla subtelny i niepowtarzalny smak różowego pieprzu. Jest to idealny syrop by wzbogacić smak znanych klasyków, takich jak sours i fizzes, nadając im wyrafinowany pikantny akcent. Uwielbiam używać go w mocktailach z sokiem ze świeżych cytrusów i tonikiem, aby uzyskać bezalkoholowe i gaszące pragnienie doznanie.”



### PINK PEPPERCORN DAÍQUIRI

- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
  - 40 ml białego rumu
  - 20 ml świeżego soku z limonki
- Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do wysokiego kieliszka. Udekoruj skórką limonki.

## IDEALNE POŁĄCZENIA



## RECEPTURY



### Raspberry and Pink Peppercorn Fruity Iced Tea

- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
  - 20 ml syropu MONIN Raspberry Tea
  - 10 ml puree MONIN Raspberry
  - 10 ml soku ze świeżej cytryny
  - 250 ml wody niegazowanej
- Uzupełnij szkło lodem, następnie wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj świeżymi malinami, plasterkiem limonki i gałązką świeżej mięty.



### Yuzu Pink Peppercorn No-Fizz

- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- 15 ml puree MONIN Yuzu
- 40 ml soku ze świeżego różowego grejfrfruta
- 10 ml soku ze świeżej limonki
- 20 ml białka z jajka
- uzupełnij tonikiem

Wlej wszystkie składniki - oprócz toniku - do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do wysokiej szklanki uzupełnionej lodem. Uzupełnij tonikiem. Całość delikatnie wymieszaj. Udekoruj skórką z grejfrfruta, ziarnami różowego pieprzu i plasterkiem suszonej limonki.



### Pink Peppercorn Old fashioned

- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
  - 40 ml Bourbon whiskey
  - 10 ml Islay single malt whiskey
  - 2 krople Angostura® Bitter
- Wlej wszystkie składniki do szklanki i dodaj ok. 10 kostek lodu. Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką barmańską. Uzupełnij lodem typu whiskey. Następnie przecedź wymieszany koktajl do szklanki z lodem. Udekoruj skórką z pomarańczy.



### Pink Peppercorn Tiki

- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- 15 ml puree MONIN Mango
- 40 ml białego rumu
- 60 ml wody kokosowej
- 20 ml soku ze świeżej limonki
- 1 kropla Angostura® Bitter

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Uzupełnij szklankę typu „Tiki” kruszonym lodem. Przecedź gotowy koktajl do naczynia. Udekoruj plasterkiem ananasa i suszonej limonki, oraz gałązką mięty.



### Pink Peppercorn Gin & Tonic

- 20 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- 40 ml ginu
- 120 ml toniku

Wlej wszystkie składniki do szklanki i całość wymieszaj. Uzupełnij szkło maksymalną ilością lodu. Udekoruj ziarenkami różowego pieprzu i skórką z grejfrfruta.



### Pink Peppercorn Virgin Mojito

- 30 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- 8 listków świeżej mięty
- ½ świeżej limonki
- woda gazowana

Do szklanki typu „highball” włóż pokrojoną w ćwiartki limonkę, dodaj mięte oraz syrop MONIN. Wszystko ugnieć za pomocą muddlera. Uzupełnij szklankę kruszonym lodem. Uzupełnij wodą gazowaną i delikatnie wymieszaj. Udekoruj kawałkiem limonki i gałązką mięty.

**MONIN®**