

# POMARAŃCZOWY SZPRYCER



Pomarańczowy Szprycer jest musującym koktajlem winopochodnym popularnym w północnych Włoszech. Syrop Monin Pomarańczowy Szprycer (Orange Spritz) oddaje charakterystyczny smak tego wyrafinowanego i uwodzicielskiego koktajlu, doskonale łączy soczyste kwaśny smak pomarańczy z delikatnymi nutami białego wina i odpowiednią ilością goryczy. W słoneczne dni wzbogacić wszystkie klasyczne koktajle i lemoniady Syropem MONIN Pomarańczowy Szprycer.

  
**MONIN**<sup>®</sup>



**Raphaël Duron**  
MONIN Beverage Innovation Manager

“ Syrop MONIN Pomarańczowy Szprycer jest to nowy wygodny sposób na przygotowanie popularnego koktajlu Spritz. Chciałbym połączyć ten smak z cytrusowymi syropami MONIN, takimi jak różowy grejfrut, mandarynka, Yuzu wraz z ginem, sokiem z cytryny aby stworzyć wspaniałą orzeźwiający napój na lato. ”

## Charakterystyka syropu Orange Spritz



**KOLOR**  
jaskrawy pomarańcz

**ZAPACH**  
pomarańczy

**SMAK**  
słodka pomarańcz  
z nutką goryczki

**POSMAK**  
bitter



### Classic Orange Spritz

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 100 ml wina musującego
  - 20 ml wody gazowanej
- Umieść wszystkie składniki w kieliszku do wina wypełnionego kostkami lodu. Dobrze wymieszaj całość. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy.



### Virgin Orange Spritz

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 120 ml wody gazowanej
- Umieść wszystkie składniki w kieliszku do wina wypełnionego kostkami lodu. Dobrze wymieszaj całość. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy.



### Elder Flower Orange Spritz

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 10 ml Syropu Monin Elder Flower
  - 80 ml wina różowego
  - 40 ml wody gazowanej
- Umieść wszystkie składniki w kieliszku do wina wypełnionego kostkami lodu. Dobrze wymieszaj całość. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy.



### Orange Spritz Lemonade

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 50 ml Koncentratu Monin Lemonade Mix
  - 150 ml wody gazowanej
- Umieść wszystkie składniki w szklance/kubku do lemoniad z kostkami lodu. Dobrze wymieszaj całość. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy.



### Orange Spritz Fizz

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 40 ml ginu
  - 20 ml soku z cytryny
  - 15 ml białka
- do uzupełnienia pojemności woda sodowa Wymieszaj energicznie wszystkie składniki z wyjątkiem wody gazowanej w shakerze. Przecedź całość do wysokiej szklanki z kostkami lodu i dopełnij wodą gazowaną. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy.



### Virgin Orange Spritz Sling

- 15 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 20 ml Koncentratu MONIN Lemon Rantcho
  - 50 ml soku pomarańczowego
  - wody sodowej
- Wlej wszystkie składniki z wyjątkiem wody gazowanej do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie całość i przecedź do wysokiej szklanki z kostkami lodu. Możesz udekorować suszonymi plasterkami pomarańczy.



### Orange Spritz Radler

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 40 ml Koncentratu MONIN Lemonade Mix
  - jasne piwo
- Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, dopełnij pojemność szklanki piwem. Dobrze wymieszaj całość. Możesz udekorować plasterkami cytryny.



### Orange Spritz Hibiscus Mocktail

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 10 ml Syropu MONIN Hibiscus
  - 20 ml soku z cytryny
  - Tonik
- Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu, dopełnij pojemność szklanki tonikiem. Dobrze wymieszaj całość. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy.



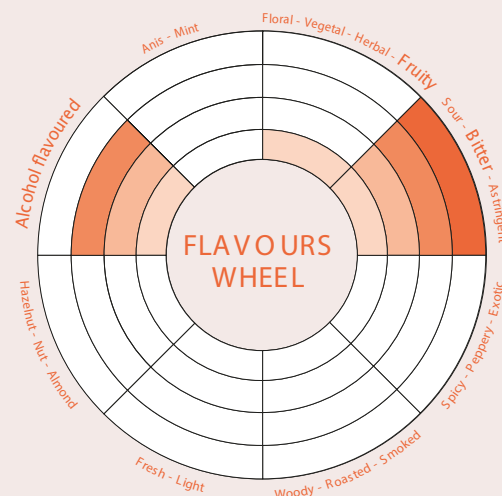
### Orange Spritz Negroni

- 20 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 30 ml ginu
  - 20 ml czerwonego Vermouth
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu energicznie wstrząśnij, następnie przecedź całość do szklanki wypełnionej kostkami lodu. Możesz udekorować skórką pomarańczy.



### Frozen Orange Spritz

- 30 ml Syropu MONIN Orange Spritz
  - 1 miarka Bazy MONIN Non Dairy
  - 60 ml soku pomarańczowego
  - 60 ml wody
  - 1 cząstka obranej limonki
- Umieść wszystkie składniki w pojemniku blendera z kostkami lodu i zmiksuj na gładką masę (30 sek.). Przelej do szklanki całą zawartość. Możesz udekorować cząsteczką pomarańczy.



**POŁĄCZENIA SMAKOWE**  
kwiatowe, cytrusy, egzotyczne owoce

**APLIKACJE**  
szprycery, piwa smakowe mocktails, cocktails

**Pojemność**  
0,7 L