

# PUREE ANANAS



Ten tropikalny owoc, lokalnie występujący na Południu Brazylii w twardej, kolczastej owocowej zbroi ukrywa złoty słodki, pachnący, soczysty miąższ. Od XVII wieku rozpowszechniany poprzez Południe Ameryki po Europę dziś jest ulubionym i najbardziej znanym tropikalnym owocem na całym świecie. Słodko - kwaśne Puree MONIN Anans wspaniale oddaje charakter smaku dojrzałego owocu, idealnie pasuje do tropikalnych odświeżających drinków, chłodzących napojów, jako polewa deserów..

  
**MONIN**<sup>®</sup>



**Jason Soon**  
MONIN Beverage Innovation Director

“ Puree Ananasowe jest jednym z najczęściej używane w aplikacjach napojów oraz kulinariach. Słodki i pikantny smak, mięsista struktura puree pozwala na kreatywność, odkrywanie nowych receptur, wprowadzanie różnorodnych zastosowań takich jak koktajle, mrożone herbaty, koktajle a nawet lemoniady. Moim osobistym faworytem jest przepis na owocowe martini który powstał na bazie koncentratu o smaku ananasa. ”

**Frozen Pineapple Daiquiri**



- 15 ml Puree MONIN Pineapple
  - 50 ml białego rumu
  - 20 ml soku z limonki
  - lód
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Przelej zawartość do wysokiego szkla.

**Minted Pineapple Lemonade**



- 30 ml Puree MONIN Pineapple
  - 15 ml MONIN Lemon Rantcho
  - 120 ml wody
  - 15 liści mięty
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Przelej do szklanki. Możesz udekorować plasterkiem ananasa i świeżej mięty.

**Piña-Colada**



- 15 ml Puree MONIN Pineapple
  - 20 ml Puree MONIN Coconut
  - 50 ml białego rumu
  - 150 ml soku pomarańczowego
  - lód
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Podaj w wysokiej szklance. Możesz udekorować liśćmi ananasa.

**Pineapple Yogurt**



- 30 ml Puree MONIN Pineapple
  - 1 miarka Bazy MONIN Yoghurt
  - 100 ml mleka
  - 2 g imbiru kandyzowanego
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Wstrząśnij energicznie. Gładkiej konsystencji napój przelej do wysokiej szklanki.

**Royal Hawaiian Cocktail**



- 15 ml Puree MONIN Pineapple
  - 10 ml Syropu MONIN Almond
  - 50 ml ginu
  - 15 ml soku z cytryny
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Dokładnie wstrząśnij, następnie przelej do kieliszka.

**Pineapple Smoothie**



- 60 ml Puree MONIN Pineapple
  - 150 ml mleka
  - lód
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Zawartość przelej do wysokiej szklanki. Możesz udekorować plasterkiem pomarańczy.

**Pineapple Basil Mojito**



- 40 ml Puree MONIN Pineapple
  - 50 ml rumu
  - 8 liści bazylii
  - 4 ćwiartki limonki
  - woda sodowa
- Ugnieć liście bazylii z ćwiartkami limonki w docelowej wysokiej szklance, dodaj kruszony lód, porcję rumu, puree i dopełnij pojemność wodą sodową. Wszystko dokładnie zamieszaj.

**Pineapple Ginger Shaken Tea**



- 20 ml Puree MONIN Pineapple
  - 20 ml Syropu MONIN Ginger
  - 90 ml mrożonej czarnej herbaty
- Dodaj wszystkie składniki do shakera wypełnionym lodem. Dobrze wstrząśnij. Przepędzić całość do wysokiej szklanki. Możesz udekorować plasterkami świeżego imbiru.

**Pineapple Yoghurt Beer**



- 30 ml Puree MONIN Pineapple
  - 1 miarka Bazy MONIN Yoghurt
  - 100 ml piwa
- Zmieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Przelej zawartość do wysokiej szklanki. Możesz udekorować świeżymi plasterkami ananasa.

**Pineapple Pie**



- 30 ml Puree MONIN Pineapple
  - 30 ml Syropu MONIN Chocolate Cookie
  - 100 ml mleka
- Dodaj wszystkie składniki do shakera wypełnionym lodem. Przepędzić całość do wysokiej szklanki. Możesz udekorować liśćmi ananasa.

**CHARAKTERYSTYKA  
PUREE ANANAS**

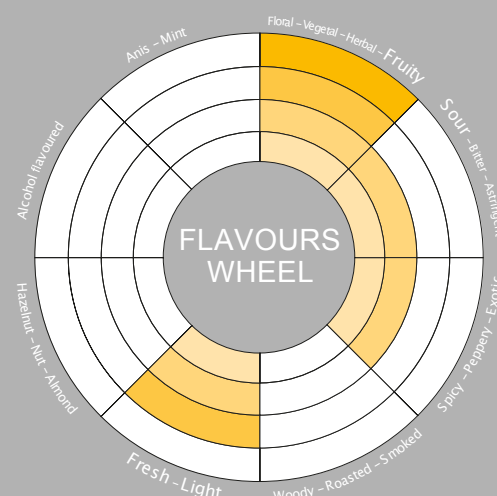


**KOLOR**  
Jasny żółty

**ZAPACH**  
świeży i słodki ananas

**SMAK**  
słodki ananas z nutką miodu

**POSMAK**  
orzeźwiający ananas



**POŁĄCZENIA SMAKOWE**  
miód, cytrusy, imbir, przyprawy

**APLIKACJE**  
lemoniady, herbaty na zimno, smoothies, cocktails, polewy

**POJEMNOŚĆ**  
1L

