

RANTCHO LIME



Otoczona gładką, jasnozieloną skórką, limonka jest aromatycznym, soczystym cytrusem, którego kwasowość i gorycz charakteryzuje wiele najlepszych koktajli jak i potraw.

Pochodzenie limonki jest dokładnie nie określone, ale uważa się, że były uprawiane w Indonezji i Azji Południowo-Wschodniej. MONIN Lime Rantcho to łatwy i wygodny w użyciu koncentrat limonkowy, który nadaje świeżości klasycznym koktajlom takim jak: tradycyjny gin-tonik, margarita, czy mojito.


MONIN[®]



Raphaël Duron

MONIN Beverage Innovation Manager

“ MONIN Koncentrat limonkowy (Lime Rantcho) to idealne rozwiązanie w celu zastąpienia świeżego soku z limonki we wszystkich klasycznych koktajlach: mojito, margarity. Dodaje odpowiedniej kwasowości, zapach. Wypróbuj go w połączeniu z owocami egzotycznymi, takimi jak marakuja czy mango. Moim ulubionym zastosowaniem jest dodanie go do ginu i toniku, w towarzystwie syropów ogórkowego oraz z kwiatów czarnego bzu - nazywam to Garden Party. ”



Margarita

- 15 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 30 ml Syropu MONIN Triple Sec
 - 60 ml tequilii
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie. Przelej zawartość do schłodzonego kieliszka.



Limeade

- 20 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 20 ml Syropu MONIN Pure Cane Sugar
 - woda gazowana (do uzupełnienia pojemności)
- Wlej wszystkie składniki do szklanki z kostkami lodu. Dobrze wymieszaj całość.



Daiquiri

- 25 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 20 ml Syropu MONIN Pure Cane
 - 50 ml lekkiego rumu
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie. Przelej zawartość do schłodzonego kieliszka martini.



Virgin Frozen Mojito

- 20 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 20 ml Syropu MONIN Mojito Mint
 - 1 łyżka Puree MONIN Non Dairy
 - 80 ml wody
 - 7-8 liści mięty
- Wlej wszystkie składniki do pojemnika blendera. Dodaj lód w kostkach. Blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej zawartość do wysokiej szklanki.



White Peach Cosmopolitan

- 10 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 20 ml Syropu MONIN White Peach
 - 40 ml wódki
 - 30 ml soku żurawinowego
- Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie. Zawartość schłodzonego kieliszka martini.



Virgin Dark & Stormy

- 15 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 20 ml syropu karaibskiego MONIN
 - piwo imbirowe
- Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej kruszonym lodem. Dokładnie wymieszaj zawartość.



Mai Tai Twist

- 20 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 15 ml Likieru MONIN Orange Curaçao
 - 10 ml Syropu MONIN Almond
 - 40 ml rumu
- Wlać wszystkie składniki do shakera z lodem w kostkach. Wstrząśnij energicznie. Odcedź zawartość do schłodzonej szklanki z kostkami lodu.



Passion Hot Lemonade

- 20 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 30 ml Puree MONIN Passion Fruit
 - gorąca woda
- Wlej składniki do wysokiej szklanki, dodaj gorącej wody, dokładnie wymieszaj całość.



Green Apple Gin & Tonic

- 20 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 20 ml Syropu MONIN Green Apple
 - 40 ml ginu
 - 120 ml toniku
- Wlej wszystkie składniki do kieliszka z kostkami lodu, pojemność dopełnij tonikiem. Dokładnie całość wymieszaj.



Kiwi Basil Mocktail

- 15 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
 - 15 ml Puree MONIN
 - 10 ml Syropu MONIN Basil
 - 60 ml świeżego soku z grejpfruta
 - 2 świeże plastry imbiru
- Ugnieć plastry imbiru a następnie z innymi składnikami umieść je w shakerze, dodaj kostki lodu i energicznie wstrząśnij. Przeceź zawartość do schłodzonej szklanki wypełnionej kruszonym lodem.

Charakterystyka koncentratu limonkowego

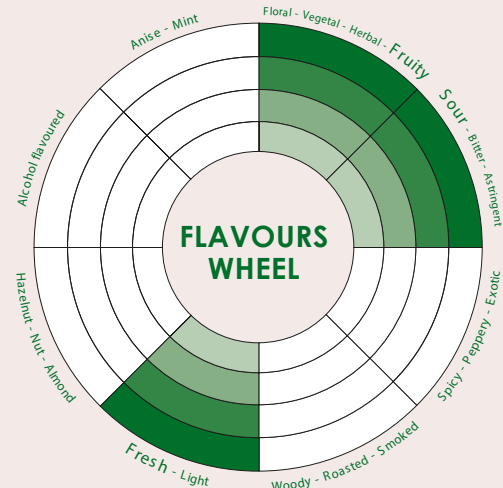


KOLOR
mętny jasny żółty

ZAPACH
Świeża limonka

SMAK
Świeży cytrusowy

POSMAK
kwaśny



POŁĄCZENIA SMAKOWE
Owoce, zioła, cytrusy

ZASTOSOWANIE
Cocktails, mocktails

POJEMNOŚĆ
0,7 l