



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

MONIN CUP 2018 POLAND REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: monincup@moninpolska.pl

1. Konkurs MONIN CUP 2018 („konkurs”) składa się z dwóch etapów:
 - a) **Eliminacje** - wyłonienie najlepszych 24 uczestników spośród nadesłanych formularzy zgłoszeniowych;
 - b) **Finał** - 24 uczestników wyłonionych w czasie eliminacji zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie.
2. Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor marki MONIN na terytorium Polski – SCM Sp z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960, kapitał zakładowy 5.000.000,00 PLN opłacony w całości, REGON 015807691, NIP 536-177-26-95 (www.scmpoland.pl).
3. Konkurs jest dedykowany tylko profesjonalnym barmanom, którzy mają ukończone 18 lat i nie mają ukończonych 28 lat w dniu 31.12.2018, mają obywatelstwo polskie oraz znają język angielski w stopniu komunikatywnym.
4. Formularze zgłoszeniowe przyjmowane są do dnia **10 września 2018 r.**
5. Do dnia **14 września 2018** zostanie opublikowana lista 24 uczestników zakwalifikowanych do rozgrywek finałowych
6. O kwalifikacji do rozgrywek finałowych decyduje prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy tj. zgodnie z wytycznymi jury konkursu.

DANE OSOBOWE

1. Administratorem danych osobowych uczestników konkursu jest organizator konkursu – firma SCM Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960. W związku z przeprowadzeniem konkursu przetwarzane będą następujące dane osobowe uczestników: imię i nazwisko, adres e-mail, płeć, numer telefonu, adres zamieszkania wraz z kodem pocztowym, data urodzenia, wizerunek. Podanie danych osobowych przez uczestników jest dobrowolne, jednakże konieczne do wzięcia udziału w konkursie, otrzymania nagród lub rozpatrzenia ewentualnych reklamacji dotyczących konkursu.
2. Dane osobowe uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia konkursu, w tym komunikowania się z uczestnikami w kwestiach związanych z konkursem, powiadamiania uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych reklamacji uczestników dotyczących konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).
3. Administrator przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 a) oraz b) RODO, a w zakresie wizerunku na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO.


MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN®

4. Administrator danych będzie udostępniał dane osobowe podmiotom, z którymi współpracuje w celach organizacji i obsługi konkursu, oraz partnerom prasowym konkursu (mediom).
5. Uczestnicy mają prawo dostępu do treści podanych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia, wniesienia sprzeciwu oraz cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, jak również o przysługującym Uczestnikom prawie wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć (wizerunku) oraz receptur koktajli przygotowanych przez uczestników w trakcie i na potrzeby konkursu. Administrator danych zastrzega sobie prawo do wykorzystywania w/w materiałów, w tym materiałów zawierających dane osobowe na wszelkich polach eksploatacji określonych w ustawie z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do umieszczania ich na stronach internetowych prowadzonych przez Administratora danych, na blogu prowadzonym przez Administratora danych, a także na wszelkich profilach, kontaktach Administratora danych posiadanych w portalach społecznościowych (tj. Facebook, Instagram), jak również w aplikacjach typu YouTube. Materiały te zostaną także opublikowane przez partnerów prasowych konkursu.
7. Administrator danych będzie przetwarzał dane osobowe przez okres jednego roku od dnia zakończenia konkursu na potrzeby informowania uczestników o kolejnych edycjach konkursu, a także na potrzeby rozpoznawania ewentualnych reklamacji uczestników dotyczących konkursu. Po tym okresie dane osobowe uczestników są usuwane.
8. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości co bezpieczeństwa danych osobowych uczestników, chęci aktualizacji, usunięcia danych osobowych, cofnięcia zgody na przetwarzanie lub realizacji innych uprawnień określonych w RODO należy kontaktować się z Administratorem danych drogą elektroniczną na adres e-mail: ochrona.danych@scmpoland.pl lub pod adresem SCM Sp. z o.o. Aleja Jana Pawła II 11, 00-828 Warszawa.

ELIMINACJE

1. Uczestnicy chcący wziąć udział w konkursie zobowiązani są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail: monincup@moninpolska.pl
2. Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronach: www.facebook.com/MoninPolska oraz <http://moninpolska.pl/blog>
3. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania jednej autorskiej receptury na drink alkoholowy (short drink) - receptura musi zawierać min. 10ml produktu MONIN (syrop, puree, likier, koncentrat lub sos deserowy), przy czym baza alkoholowa nie powinna przekraczać 70 ml.
4. Drinki muszą zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
5. Maksymalna ilość składników drinka – 5 składników.
6. Dekoracja umieszczona wewnątrz drinka traktowana jest jako składnik.
7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).
8. Niedopuszczalne jest użycie syropów, likierów i puree innych niż wymienione w portfolio, które zapewnia organizator.
9. Nazwa drinka nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
10. Do finału MONIN CUP 2018 kwalifikuje się 24 uczestników wybranych w wyniku eliminacji.

MONIN®



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN®

11. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - <http://www.facebook.com/MoninPolska> i <http://moninpolska.pl/blog> w dniu 14 września 2018.

FINAL

1. W finale startuje 24 uczestników, którzy zostali wytypowani w eliminacjach.
2. Finał konkursu odbędzie się w dniu 08.10.2018 roku w Salach Konferencyjnych Nimbus Al. Jerozolimskie 98, Warszawa.
3. Rozgrywki finałowe rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą się składały z dwóch części:
 - a) Blind test i przygotowanie kompozycji alkoholowej (short drink);
 - b) MONIN Seminarium oraz wręczenie nagród
4. W finale każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
5. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do konkursu będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.
6. Po wyjściu na scenę, przed rozpoczęciem samego konkursu, każdy uczestnik weźmie udział w Blind Teście polegającym na odgadnięciu nazw syropów MONIN, które będą prezentowane w 10 czarnych kieliszkach. Kryterium wyboru to smak i zapach. Za każdy odgadnięty produkt uczestnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 10 punktów. Lista 30 smaków, z których 10 będzie wybranych do Blind Testu, jest jawna. Podczas konkursu nie można korzystać z listy.
7. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych drinków w kategorii alkoholowej.
8. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji w określonym do tego miejscu.
9. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA).
10. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.
11. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
12. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.
13. Podczas startu uczestnik ma 7 minut na przygotowanie 4 koktajli.
14. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 3 punkty, po 8 minutach praca zostaje przerwana.
15. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, sprzęt barmański oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne).
16. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio, produkty uzupełniające z portfolio Coca-Cola Company oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów (pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu).
17. W miejscu konkursu oraz w czasie jego trwania uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne koszule będą rozdawane uczestnikom podczas rejestracji.
18. Podczas rozgrywek finałowych - jednego uczestnika ocenia jeden sędzia techniczny.
19. Pracę techniczną uczestników będą nadzorować i oceniać Master Bartender mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.
20. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).
21. Sędziowie będą używać do oceny uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
22. Uczestnicy mają zapewnioną możliwość pełnego wglądu do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.
23. Każdy uczestnik ma prawo zgłosić uzasadniony protest w ciągu 15 min. od zakończenia rozgrywki finałowej na ręce Organizatora konkursu.
24. Zwycięzcą konkursu MONIN CUP jest uczestnik, który zdobył największą ilość punktów podczas startu finałowego (punkty będą sumą oceny technicznej i noty degustacyjnej oraz sumy punktów uzyskanych w blind teście).
25. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 3 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę.

MONIN®



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

26. Zwycięzca konkursu pojedzie na ogólnopolski finał MONIN CUP 2018 w Paryżu jako reprezentant Polski, a koszt tego wyjazdu zostanie pokryty przez organizatora.
27. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji podczas konkursu uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.
28. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

www.moninpolska.pl

www.moninpolska.pl/blog

Lista produktowa MONIN Cup 2018

BAZY KOKTAJLOWE

NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 2kg

CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 2kg

COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 2kg

VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 2kg

YOGHURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 2kg

VANILLA LIQUID BASE - płynna baza waniliowa 1,89ltr

SOSY GOURMET

CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr

CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr

DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr

WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr

SALTED CARAMEL - sos słony karmel 0,5ltr

MILK CHOCOLATE - sos mleczna czekolada 0,5ltr

KONCENTRATY

BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr

LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr

LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1ltr

RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr

SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

RANTCHO LIME - koncentrat limonkowy 0,7ltr

PUREE OWOCOWE

PUREE BEETROOT - puree burak 1ltr

PUREE CARROT - puree marchew 1ltr

PUREE PINEAPPLE - puree ananas 1ltr

PUREE RHUBARB - puree rabarbar 1ltr

PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr

PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1ltr

PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1ltr

PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr


MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

PUREE GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr

PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr

PUREE LYCHEE - puree liczi 1ltr

PUREE MANGO - puree mango 1ltr

PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr

PUREE PEACH - puree brzoskwiowe 1ltr

PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr

PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr

PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr

PUREE YUZU-CITRUS PREMIUM - puree cytrusowe premium 1ltr

PUREE SEA BUCKTHORN - puree rokitnik 1ltr

SYROPY

ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr

AMARETTO - syrop Amaretto 0,7ltr

ANISE - syrop anyżkowy 0,7ltr

APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr

APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr

APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr

BASIL - syrop bazylia 0,7ltr

BLACKBERRY - syrop jeżynowy 0,7ltr

BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7ltr

BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7ltr

BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7ltr

BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7ltr

BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr

BROWNIE - syrop brownie 0,7ltr

BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr

BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr

CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7ltr

CARAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr

CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr

CARIBBEAN - syrop rumowy 0,7ltr

CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7ltr

CHERRY - syrop wiśniowy 0,7ltr

CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7ltr

CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7ltr

CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7ltr

CHOCOLATE COOKIE - syrop ciasteczka czekoladowe 0,7ltr

CHOCOLATE MINT - syrop czekoladowo-miętowy 0,7ltr

CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7ltr

COCONUT - syrop kokosowy 0,7ltr

MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

COFFEE - syrop kawowy 0,7ltr
COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7ltr
CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7ltr
CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7ltr
CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7ltr
CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7ltr
DONUT - syrop donut 0,7ltr
ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7ltr
ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7ltr
FALERNUM - syrop Tiki 0,7ltr
FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7ltr
FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7ltr
GIN - syrop jałowcowy 0,7ltr
GINGER - syrop imbirowy 0,7ltr
GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7ltr
GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7ltr
GRAPEFRUIT - syrop grejpfrutowy 0,7ltr
GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr
GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7ltr
GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7ltr
GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7ltr
GRENADINE - syrop Grenadine 0,7ltr
GUAVA - syrop guawa 0,7ltr
GUM - syrop guma cukrowa 0,7ltr
HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr
HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr
HONEY - syrop miodowy 0,7ltr
IRISH - syrop Irish 0,7ltr
JASMINE - syrop jaśminowy 0,7ltr
KIWI - syrop kiwi 0,7ltr
LAVENDER - syrop lawendowy 0,7ltr
LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7ltr
LEMON PIE - syrop tarta cytrynowa 0,7ltr
LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7ltr
LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7ltr
LYCHEE - syrop liczi 0,7ltr
MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7ltr
MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7ltr
MANDARINE - syrop mandarynka 0,7ltr
MANGO - syrop mango 0,7ltr
MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7ltr

MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

MELON - syrop melonowy 0,7ltr
MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7ltr
MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7ltr
ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7ltr
ORANGE SPRITZ - syrop pomarańczowy szprycer 0,7ltr
PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7ltr
PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7ltr
PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7ltr
PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr
PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7ltr
PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr
PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejfruta 0,7ltr
PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr
POMEGRANATE - syrop z owocu granatu 0,7ltr
POPCORN - syrop popcorn 0,7ltr
PRALINE - syrop pralinkowy 0,7ltr
PUMPKIN SPICE - syrop dyniowy korzenny 0,7ltr
PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7ltr
RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr
RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr
ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7ltr
ROSE - syrop różany 0,7ltr
SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7ltr
SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr
SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr
SPICY - syrop korzenny 0,7ltr
SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr
STRAWBERRY - syrop truskawkowy 0,7ltr
TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr
TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7ltr
VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr
VIOLET - syrop fiołek 0,7ltr
WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7ltr
WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7ltr
WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7ltr
WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7ltr
WINTER SPICE - syrop rozgrzewający 0,7L
YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7ltr
CLOUDY LEMONADE - syrop baza lemoniadowa 1ltr

SYROPY BEZCUKROWE

CARAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7ltr


MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7ltr

VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7ltr

LIKIERY

BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr

BLACKCURRANT - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr

PEACH - likier brzoskwiniowy 16% 0,7ltr

RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr

STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr

LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr

VIOLET - likier fiolet 16% 0,7ltr

WILD STRAWBERRY 2 - likier poziomkowy 2 18% 0,7ltr

APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr

BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr

MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr

BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr

CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr

DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr

COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr

FROSTED MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr

GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr

COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr

GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr

PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr

TRIPLE SEC CURACAO - likier pomarańczowy biały 38% 0,7ltr

VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr

ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr

WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr

WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr

PISAKI LATTE ART

Latte Art CARAMEL 0,150 L - Pisak Latte Art karmelowy

Latte Art COCOA 0,150 L - Pisak Latte Art kakaowy


MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]

LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR (SPRZĘT, OWOCE, WARZYWA, ZIOŁA I INNE PRODUKTY)

cytryny, limonki, pomarańcze, jabłka, gruszki, grapefruity, ananas,
banany, arbuz, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Vitamix model BarBoss, słomki, serwetki, lód

LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY COCA-COLA COMPANY

- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fanta
- Burn
- Kinley
- Cappy
 - Grejpfrut
 - Czarna porzeczka
 - Pomarańcza
 - Jabłko

MONIN[®]