

# Le Fruit de MONIN®

## Mandarynka



Pochodząca z Chin i Wietnamu mandarynka od dawna jest stosowana w medycynie chińskiej, a jej energetyzujące właściwości są znane na świecie. Pojawiająca się w Europie w XIX wieku esencja tych małych, nasączonych słońcem cytrusów odniosła ogromny sukces w największych francuskich perfumeriach. Stając się produktem, którego nie można przegapić na straganach, mandarynka charakteryzuje się słodkim i soczystym aromatem. Zaskocz swoich gości nie tylko nową mandarynkową lemoniadą, ale również nowymi koktajlami, smoothie, frappe i mrożonymi herbatami z cząsteczkami owocu!

### CECHY PRODUKTU

Zawiera odpowiednik 50% mandarynki  
Wysokie skoncentrowanie: rozcieńczenie 1 + 6  
Autentyczny smak, naturalne aromaty  
Przechowywanie: 1 miesiąc po otwarciu w suchym i chłodnym miejscu  
Data minimalnej trwałości: 24 miesiące od produkcji i 3 miesiące po otwarciu  
Wygodny i łatwy w użyciu  
Dostępne pompki 15 ml  
Wszechstronność wykorzystania: lemoniada, mrożona herbata, smoothie, Moscow Mule, Gin Sour.

### POJEMNOŚĆ

1 L

### SKŁADNIKI

Cukier, woda, sok mandarynkowy, pulpa mandarynkowa, zagęszczony sok mandarynkowy, kwasy: kwas cytrynowy, cytrynian sodu, naturalny aromat, substancja zagęszczająca: pektyny, substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwniki: ekstrakty z marchwi i dyni. Odpowiada całkowitej zawartości 50% mandarynki.

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE SKŁADNIKI | <input type="checkbox"/> BEZ KONSERWANTÓW         |
| <input checked="" type="checkbox"/> NATURALNE BARWNIKI  | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ GMO       |
| <input checked="" type="checkbox"/> VEGAŃSKI            | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ ALERGENÓW |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> BEZ LAKTOZY   |

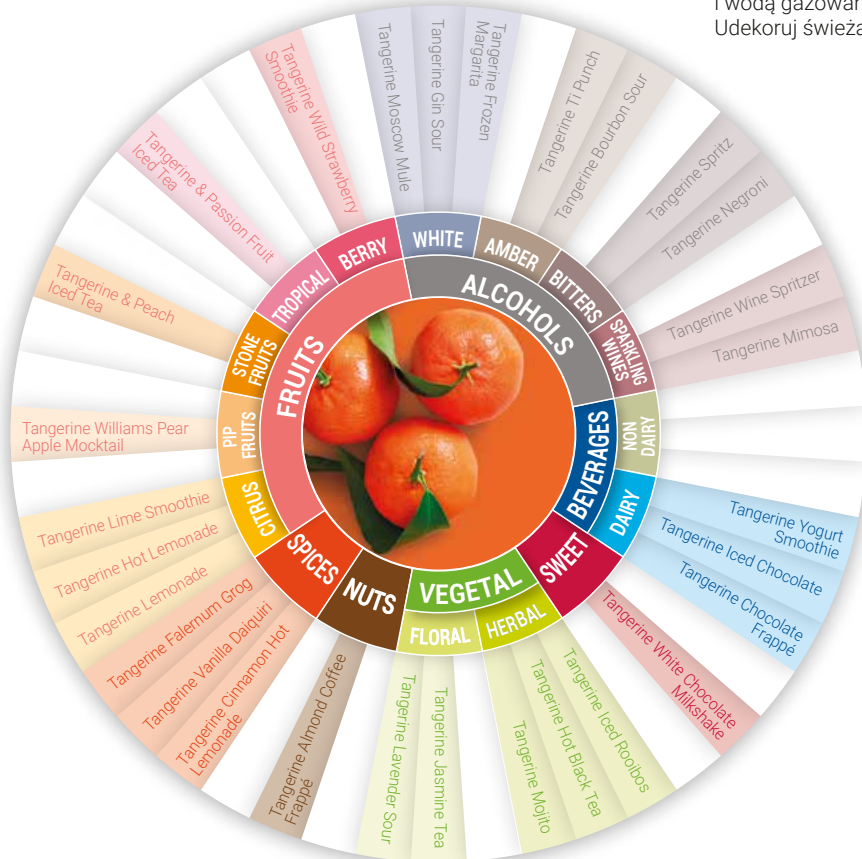
DRINK RESPONSIBLY

## RAPHAËL DURON

MONIN Beverage Innovation Director

„Mandarynka to bardzo lubiany zimą owoc cytrusowy o słodkim, soczystym i aromatycznym miąższu. Dzięki Puree MONIN Tangerine możesz cieszyć się jej unikalnym aromatem i cząsteczkami przez cały rok! Doskonały jako dodatek do orzeźwiających i aromatycznych napojów takich jak mrożone herbaty i lemoniady. Jest to także źródło inspiracji w koktajlach, w szczególności na bazie ginu, wódki lub tequili. Puree świetnie sprawdzi się w mrożonych napojach na bazie mleka, ale trzeba uważać na łączenie jej z gorącym mlekiem ze względu na kwasowość naturalnych soków. Co więcej, wspaniale komponuje się z herbatą lub gorącą lemoniadą, która rozgrzeje zimą”.

## POŁĄCZENIA



## TANGERINE MOSCOW MULE

- 30 ml puree MONIN Tangerine
- 25 ml syropu MONIN Agave
- 30 ml ml świeżego soku z limonki
- 40 ml wódki
- 100 ml piwa imbirowego
- 4-6 liści mięty
- woda gazowana do uzupełnienia

Do wysokiej szklanki wrzuć mięte, wlej wszystkie składniki poza wodą gazowaną, następnie wymieszaj i zamieszaj. Uzupełnij kostkami lodu i wodą gazowaną, następnie wymieszaj. Udekoruj świeżą mięcią i plasterkami limonki.

## RECEPTURY



### Lemoniada Tange

- 30 ml puree MONIN Tangerine
- 15 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base

• 200 ml wody niegazowanej  
Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj plasterkami grejpfruta i cytryny.



### Peach & Tangerine Ice Tea

- 15 ml puree MONIN Tangerine
- 5 ml syropu MONIN Agave
- 20 ml syropu MONIN Peach Tea
- 240 ml wody niegazowanej

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj mandarynką oraz mięcią.



### Tangerine Chocolate Frappe

- 30 ml puree MONIN Tangerine
- 1 miarka bazy MONIN Chocolate
- 120 ml mleka
- szklanka lodu

Wlej wszystkie składniki i wspanie odmierzoną porcję lodu do pojemnika blendera Vitamix Drink Machine 2 Speed lub Drink Machine Advance. Blenduj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (zalecany program #2 w Drink Machine Advance). Udekoruj bitą śmietaną skórką z pomarańczy i pisakiem MONIN Latte Art Cocoa.



### Tangerine Hugo

- 15 ml puree MONIN Tangerine
- 10 ml syropu MONIN Elderflower
- 50 ml wody gazowanej
- 120 ml wina białego

Duży kieliszek do wina wypełnij lodem, wlej kolejno wszystkie składniki i wymieszaj. Udekoruj świeżą mięcią i plasterkami cytrusów.



### Mandi Frappé

- 15 ml puree MONIN Tangerine
- 15 ml syropu MONIN Curacao Triple Sec
- 1 miarka bazy MONIN Frappe
- 150 ml mleka
- lód

Wlej wszystkie składniki i wspanie odmierzoną porcję lodu do pojemnika blendera Vitamix Drink Machine 2 Speed lub Drink Machine Advance. Blenduj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (zalecany program #2 w Drink Machine Advance). Udekoruj owocami i podaj.



### Tangerine Margarita

- 30 ml puree MONIN Tangerine
- 10 ml syropu MONIN Agave
- 15 ml likieru MONIN Curacao Triple Sec
- 50 ml tequili
- 30 ml soku ze świeżej limonki

Shaker wypełnij 3/4 lodem, wlej wszystkie składniki i mocno wymieszaj. Całość z lodem przelej do kieliszka koktajlowego. Udekoruj mandarynką oraz mięcią.

**MONIN**

