



MONIN®

**KAWY
SMAKOWE**



**ZROB
TO sam
w domu**



Francuska Marka MONIN obecnie uznawana jest za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 150 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane, najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają wyjątkowej jakości produkty o naturalnym składzie, barwie i smaku.

Wyłącznym importерem produktów MONIN w Polsce jest SCM Sp. z o.o.

SCM business
food
solutions.

MONIN[®]



KAWY SMAKOWE

KAWY SMAKOWE

MOCCA STYLE COFFEE

- 15ml sosu MONIN Dark Chocolate
- 15ml puree MONIN Tangerine
- 150ml mleka
- 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu, puree, składniki wymieszaj ze sobą. Następnie wlej spienione mleko, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej porcję espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować pisakami MONIN Latte Art.

-
- 15ml sosu MONIN White Chocolate
 - 15ml puree MONIN Pear
 - 150ml mleka
 - 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu i puree, składniki wymieszaj ze sobą. Następnie wlej spienione mleko, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej porcję espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować posypką z białej czekolady.

-
- 15ml sosu MONIN Choco Hazelnut
 - 10ml syropu MONIN Coconut
 - 150ml mleka
 - 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu i puree, składniki wymieszaj ze sobą. Następnie wlej spienione mleko, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej porcję espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować wiórkami kokosowymi i posypką orzechową.



KAWY SMAKOWE

KAWY SMAKOWE

LATTE STYLE COFFEE

- 10ml syropu MONIN Mojito Mint
- 10ml syropu MONIN Wild Strawberry
- 150ml mleka
- 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu i puree, składniki wymieszaj ze sobą. Następnie wlej spienione mleko, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej porcję espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować drobną posypką z liofilizowanych truskawek.

-
- 10ml syropu MONIN Blueberry
 - 10ml syropu MONIN Mojito Mint
 - 150ml mleka
 - 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcję syropów, składniki wymieszaj ze sobą. Następnie wlej spienione mleko, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej porcję espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować listkami mięty i drobną posypką czekoladową.

-
- 10ml syropu MONIN Agave
 - 10ml syropu MONIN Falernum
 - 150ml mleka
 - 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do wysokiej szklanki wlej porcję syropów, składniki wymieszaj ze sobą. Następnie wlej spienione mleko, odczekaj kilka sekund i delikatnie wlej porcję espresso, tak aby utworzyły się warstwy. Napój możesz udekorować pisakami MONIN Latte Art.



KAWY SMAKOWE

KAWY SMAKOWE

FLAVORED CAPPUCCINO STYLE COFFEE

- 10ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 10ml syropu MONIN Coconut
- 200ml mleka
- 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej espresso. Porcję mleka wraz z syropami podgrzej spieniając całość. Następnie wlej spienione mleko z syropami do espresso. Możesz napój podać z kokosowo-orzechowym ciastkiem.



- 10ml syropu MONIN Triple Sec
- 10ml syropu MONIN Vanilla
- 200ml mleka
- espresso
- 1 porcja espresso

Sposób przygotowania:

Do dużego kubka wlej espresso. Porcję mleka wraz z syropami podgrzej spieniając całość. Następnie wlej spienione mleko z syropami do espresso. Możesz napój udekorować posypką z liofilizowanej pomarańczy.

