

Pečený Marshmallow



Sladká nostalgie v každé kapce

Přeneste se zpět k letním táborákům s jedinečnou chutí opečených marshmallows. Tento sirup dodá vašim nápojům krémovou sladkost s jemně kouřovým nádechem. Perfektní do kávy, horké čokolády nebo jako originální ingredience pro dezertní a whisky koktejly.

PŘÍRODNÍ AROMATA
PŘÍRODNÍ BARVIVA
BEZ PŘIDANÝCH KONZERVANTŮ
VHODNÉ PRO VEGANY
BEZ GMO
BEZ ALERGENŮ
BEZ LAKTÓZY

MONIN®



Milkshake s příchutí marshmallow

Všechny ingredience nalijte do mixéru a přidejte led. Mixujte do hladka (cca 30 sekund). Nalijte do sklenice na milkshake. Ozdobte šlehačkou a mini marshmallows.

- 20 ml sirupu MONIN Pečený Marshmallow
- 1 odměrka MONIN Frappé Vanilka
- 150 ml mléka nebo rostlinné alternativy



Highball s příchutí marshmallow

Všechny ingredience nalijte do sklenice typu highball naplněné kostkami ledu. Dolijte zázvorovou limonádou. Jemně promíchejte.

- 15 ml sirupu MONIN Pečený Marshmallow
- 15 ml Pure by MONIN Broskev-Meručka
- 40 ml bourbon whiskey
- 120 ml zázvorové limonády



Cappuccino s příchutí marshmallow

Nalijte sirup MONIN do šálku a přidejte espresso. Napěňte mléko a nalijte ho přes kávu.

- 20 ml sirupu MONIN Pečený Marshmallow
- 1 espresso
- 120 ml mléka nebo rostlinné alternativy



Marshmallow studené latte

Nalijte sirup MONIN do sklenice naplněné ledem a dolijte mlékem. Dobře promíchejte. Přidejte MONIN Cold Brew koncentrát.

- 20 ml sirupu MONIN Pečený Marshmallow
- 30 ml koncentrátu MONIN Cold Brew
- 150 ml mléka nebo rostlinné alternativy

VLASTNOSTI PRODUKTU

Vysoká koncentrace: ředění 1+8

Autentická chuť, přírodní aroma

Cukr z červené řepy z Francie

Trvanlivost po otevření: 3 měsíce

Minimální trvanlivost: 24 měsíců od výroby

Široké využití: Latté, cappuccino, horká čokoláda, milkshake a koktejly.

SLOŽENÍ

Cukr, voda, přírodní aroma, kyselina citronová, barvivo: karamel.

OBJEM: 70 CL

