Matcha

Z Ekstraktem z Zielonej Herbaty

Okiem Eksperta

Raphaël Duron
Starszy Ekspert ds. Napojów

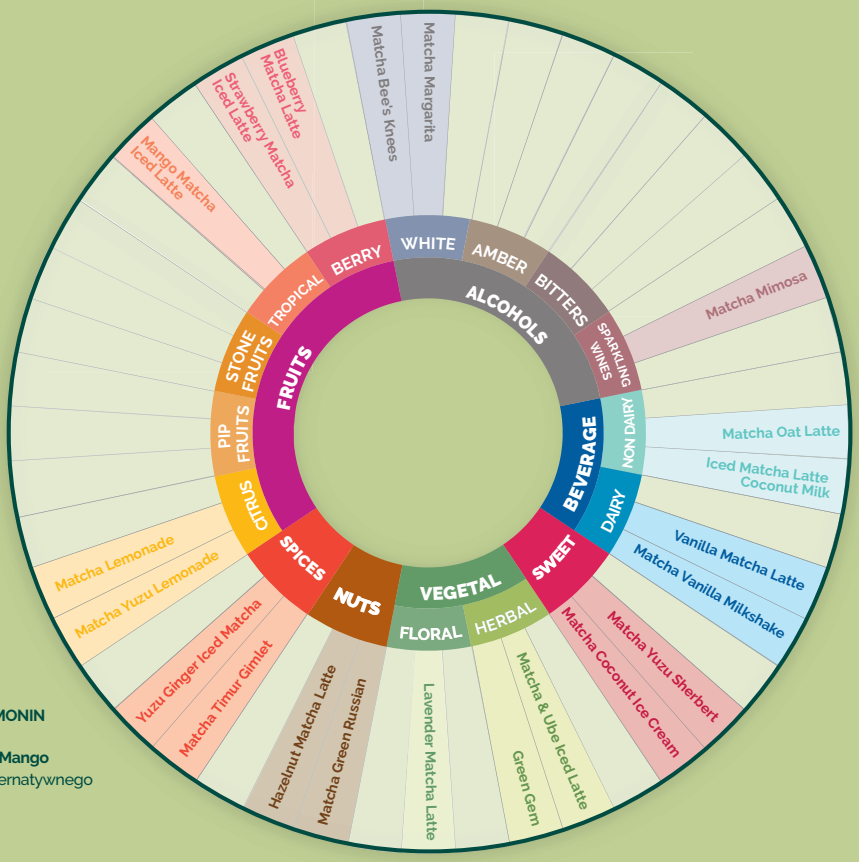
Matcha to obecnie niezwykle popularny smak. Dzięki k**oncentratowi MONIN Matcha Green Tea** można stworzyć w mgnieniu oka wiele różnych napojów: latte, mrożone latte, koktajle mleczne i napoje orzeźwiające, koktajle alkoholowe i moktajle! Dzięki subtelnym nutom ziołowym, głębi umami i kwiatowym akcentom Koncentrat **MONIN Matcha Green Tea** wzbogaci Twoje autorskie napoje i będzie najlepszym sprzymierzeńcem podczas przygotowywania klasycznych i modnych specjałów kawiarni. Bardzo lubię łączyć go z wanilią, pistacjami i yuzu, które doskonale go uzupełniają.

NATURALNY AROMAT
WEGAŃSKI
BEZ ALERGENÓW
INTENSYWNIE ZIELONY KOLOR

MONIN®

ZASTOSOWANIA

KOŁO POŁĄCZEŃ



Matcha Latte

Wlej Koncentrat MONIN do kubka lub szklanki do latte. Spień mleko, a następnie wlej je do kubka, stosując technikę latte art. Podaj.
Aby uzyskać wersję smakową latte, możesz dodać 10–20 ml Syropu MONIN Vanilla z Madagaskaru, Pistacja lub Karmel.

- **40 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- 160 ml mleka lub napoju roślinnego

Mango Iced Matcha Latte

Wlej Puree do szklanki i napełnij ją kostkami lodu. Dodaj mleko, a następnie powoli wlewaj Koncentrat MONIN Matcha Green Tea. Podawaj bez mieszania.

Le Fruit de MONIN Mango można zastąpić produktem Fruit de MONIN Strawberry, Blueberry lub Red Fruits.

- **40 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- **15 ml Puree MONIN Mango**
- 160 ml mleka lub alternatywnego produktu roślinnego

Matcha Milkshake

Wlej wszystkie składniki do blendera wraz z lodem z szklanki o pojemności 360 ml. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji (30 sekund). Przelej do szklanki do koktajli mlecznych. Udekoruj bitą śmietaną i posypką matcha. Podawaj.

- **30 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- **1 miarka Bazy Frappe MONIN Vanilla**
- 150 ml mleka

Matcha Green Russian

Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij, a następnie przelej przez sitko do schłodzonej szklanki typu Nick & Nora. Udekoruj powierzchnię szklanki posypkami matcha i pistacją. Podawaj.

- **20 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- **10 ml Syropu MONIN Pistachio**
- 40 ml wódki waniliowej
- 20 ml śmietanki

Green Gem

Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij, a następnie przelej przez sitko do minimalistycznej tradycyjnej szklanki z dużą kostką przeźroczystego lodu. Udekoruj białym jadalnym kwiatem. Serwuj.

- **20 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- **5 ml Syropu MONIN Jasmine**
- 50 ml Sohu
- 7,5 ml soku juzu

Matcha Lemonade

Wlej wszystkie składniki do szklanki wypełnionej lodem. Delikatnie wymieszaj.
Udekoruj plasterkami cytryny.
Podawaj.

- **30 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- **20 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base**
- 160 ml wody mineralnej gazowanej

Matcha Timur Gimlet

Wlej wszystkie składniki do szklanki barmańskiej wypełnionej kostkami lodu. Wymieszaj, aby schłodzić i rozcieńczyć. Przelej do schłodzonej szklanki koktajlowej.
Uformuj skórkę grejpfruta na powierzchni koktajlu i udekoruj nią napój. Podawaj

- **15 ml Koncentratu MONIN Matcha Green Tea**
- **15 ml Paragonu Timur Berry**
- 45 ml japońskiego ginu

CECHY PRODUKTU

Wyprodukowany z ekstraktem z matcha

Rozcieńczenie: 1+4

Autentyczny smak, naturalne aromaty

Okres przydatności do spożycia:
3 miesiące od otwarcia

Data minimalenej trwałości:
36 miesięcy od daty produkcji

Wiele zastosowań: latte, mrożone latte, lemoniady, frappe, koktajle, moktajle...

SKŁAD

Woda, cukier, ekstrakt z zielonej herbaty (1 g/l rozcieńczony w proporcji 1+10), naturalny aromat zielonej herbaty matcha, naturalny aromat, barwniki: E150a, E133, kwas: kwas cytrynowy, sól, konserwanty:

FORMAT: 1 L; 0,7 L

1 skrzynka: 6 butelek

1 paleta: 96 skrzynek

© MONIN - Grudzień 2025 - Propozycja podania