

Ube



Słowo eksperta

Raphaël Duron
Starszy Expert MONIN ds. Napojów

Odkryj delikatną i otulającą intensywność fioletowego pochrzynu, czyli ube – fioletowej rośliny bulwiastej pochodzącej z Filipin – od teraz dostępną w gamie koncentratów MONIN, aby wzbogacić smak napojów w Twojej kawiarni. Delikatnie słodki, z subtelnymi nutami wanilii i kokosa, nada oryginalny i atrakcyjny wygląd Twoim kreacjom: latte, shake'om, koktajlom mlecznym czy napojom roślinnym. Łatwy w użyciu **koncentrat MONIN Ube** zamieni każdy napój w wykwintne, nowatorskie i niezwykle stylowe przeżycie.

NATURALNE AROMATY
NATURALNE BARWNIKI
BEZ GMO
BEZ ALRGENÓW

MONIN®

Ube Latte

Wlej koncentrat MONIN Ube do filiżanki lub szklanki. Podgrzej i spień mleko za pomocą dyszy parowej. Wlej spienione mleko do filiżanki, udekoruj pisakami L' Artiste i podaj. Aby przygotować wersję smakową, możesz dodać od 10 do 20 ml syropu MONIN Vanilla, Pistachio lub Caramel.

- 20 ml koncentratu MONIN Ube
- 200 ml mleka lub napoju roślinnego

Matcha Ube Iced Latte

Napełnij szklankę lodem. Wlej koncentrat MONIN Ube i mleko. Wymieszaj. W dzbanku potłącz koncentrat MONIN Matcha Green Tea z wodą, a następnie przelej na wierzch napoju. Podawaj bez mieszania.

- 30 ml koncentratu MONIN Ube
- 40 ml koncentratu MONIN Matcha Green Tea
- 120 ml mleka lub napoju roślinnego
- 40 ml wody

Vanilla Coconut Ube Cloud

Wlej koncentrat MONIN Ube i mleko do dzbanka, a następnie użyj spieniacza elektrycznego, aby uzyskać gładką, spienioną konsystencję. Napełnij szklankę lodem. Dodaj syrop MONIN Vanilla oraz wodę kokosową. Wymieszaj. Na wierzch nałóż piankę ube. Podawaj.
Możesz zastąpić syrop Vanilla syropem Hazelnut, Praline, Cinnamon lub White Chocolate.

- 20 ml koncentratu MONIN Ube
- 15 ml syropu MONIN Vanilla
- 80 ml chudego mleka
- 100 ml wody kokosowej

Ube Lychee Iced Latte

Wlej produkty MONIN do małego dzbanka i wymieszaj łyżką. Napełnij wysoką szklankę kostkami lodu i dodaj mleko. Przelej zawartość dzbanka na mleko, tak aby powstały kolorowe warstwy. Podawaj.
Możesz zastąpić Puree MONIN Lychee smakiem Puree Jaboticaba, Blackcurrant lub Cherry.

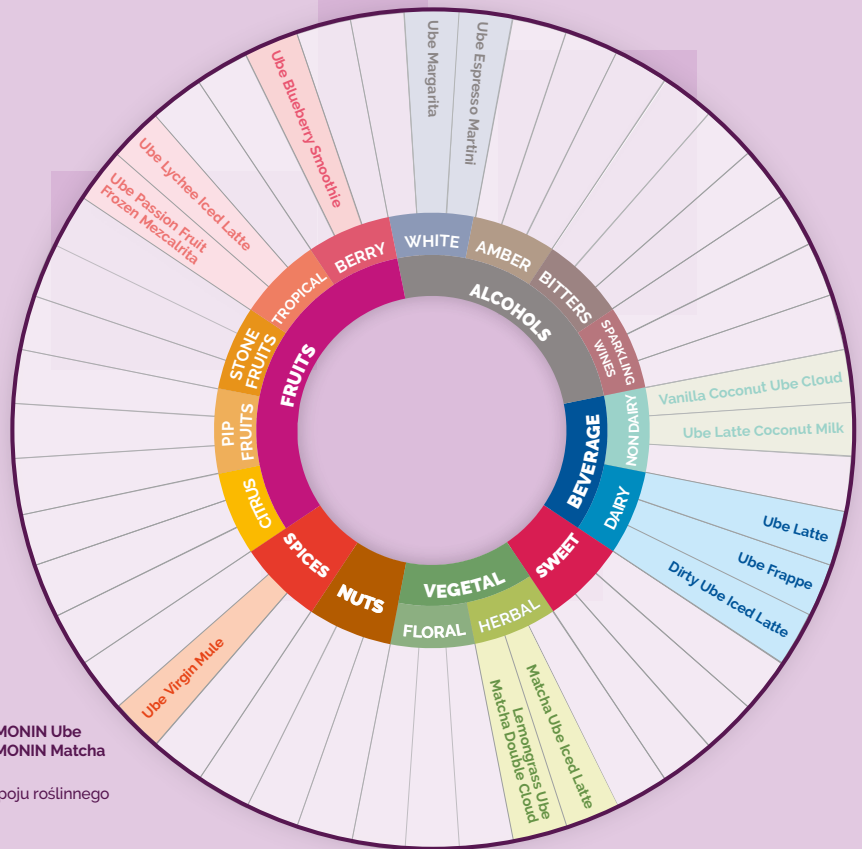
- 30 ml koncentratu MONIN Ube
- 15 ml Puree MONIN Lychee
- 150 ml mleka lub napoju roślinnego

Ube Blueberry Smoothie

Wlej wszystkie składniki do kielicha blendera z dodatkiem ok. 360 ml kostek lodu. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji (30 sekund). Przelej do szklanki. Udekoruj zimną pianką migdałową i jagodami. Podawaj.

- 20 ml koncentratu MONIN Ube
- 15 ml Puree MONIN Blueberry
- 60 g skyru lub jogurtu roślinnego
- 100 ml mleka migdałowego

Zimna pianka migdałowa:
Połącz 150 ml mleka lub napoju migdałowego z 20 ml syropu MONIN Almond w spieniaczu elektrycznym z funkcją do zimnego mleka lub spien ręcznym spieniaczem.



Ube Dirty Iced Latte

Wlej koncentrat MONIN Ube do wysokiej szklanki i napełnij ją kostkami lodu. Dodaj mleko. Delikatnie przelej espresso na mleko. Podawaj.

- 30 ml koncentratu MONIN Ube
- 150 ml mleka lub napoju roślinnego
- 30 ml espresso

Ube Frappe

Wlej wszystkie składniki do kielicha blendera z dodatkiem ok. 360 ml kostek lodu. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji (30 sekund). Przelej do szklanki. Udekoruj bitą śmietaną o smaku ube i dodatkami. Podawaj.

- 30 ml koncentratu MONIN Ube
- 1 miarka bazy MONIN Vanilla
- 150 ml mleka

Bitą śmietaną o smaku ube:
w syfonie do bitej śmietany z nabojem N₂O wymieszaj 250 ml tłustej śmietanki kremówki i 40 ml koncentratu MONIN Ube.

CECHY PRODUKTU

Piękny, intensywnie fioletowy kolor
Zawartość cukru: 405 g/L
Autentyczny smak, naturalne aromaty
Data minimalnej przydatności: 18 miesięcy
Okres przechowywania: 3 miesiące od otwarcia
Przechowywanie: w temperaturze pokojowej
Wszechstronne zastosowanie: latte, mrożone latte, cappuccino, smoothie, mocktail, koktajle alkoholowe..

SKŁADNIKI

Woda, cukier, barwnik: E163, naturalny aromat, środek konserwujący: E202. Zawiera wyciąg z ube.

FORMAT: 0,7 L

1 skrzynka:
6 butelek

1 paleta:
96 skrzynek