

# Kwiat Nieśmiertelnika



## Okiem Eksperta

Raphaël Duron  
*Senior Beverage Expert*

Odkryj wyjątkowy charakter **syropu MONIN Immortelle Flower**, kwiatowego klejnotu o ciepłych, miodowych nutach, które natychmiast przywodzą na myśl śródziemnomorskie słońce. Jego wyrafinowana słodycz dodaje głębi i wyrafinowania, podnosząc jakość każdego koktajlu. Idealny do ginu z tonikiem lub orzeźwiającego spritzu, zapewnia równowagę, elegancję i nutkę nieoczekiwanej niespodzianki. W autorskich koktajlach staje się kreatywnym sprzymierzeńcem, oferując barmanom odważną i charakterystyczną paletę aromatów. Elegancki, a jednocześnie zaskakujący, Syrop **MONIN Kwiat Nieśmiertelnika** zamienia każdy łyk w sensoryczną podróż.

NATURALNY AROMAT  
NATURALNY BARWNIK  
WEGAŃSKI  
BEZ GMO  
BEZ ALERGENÓW

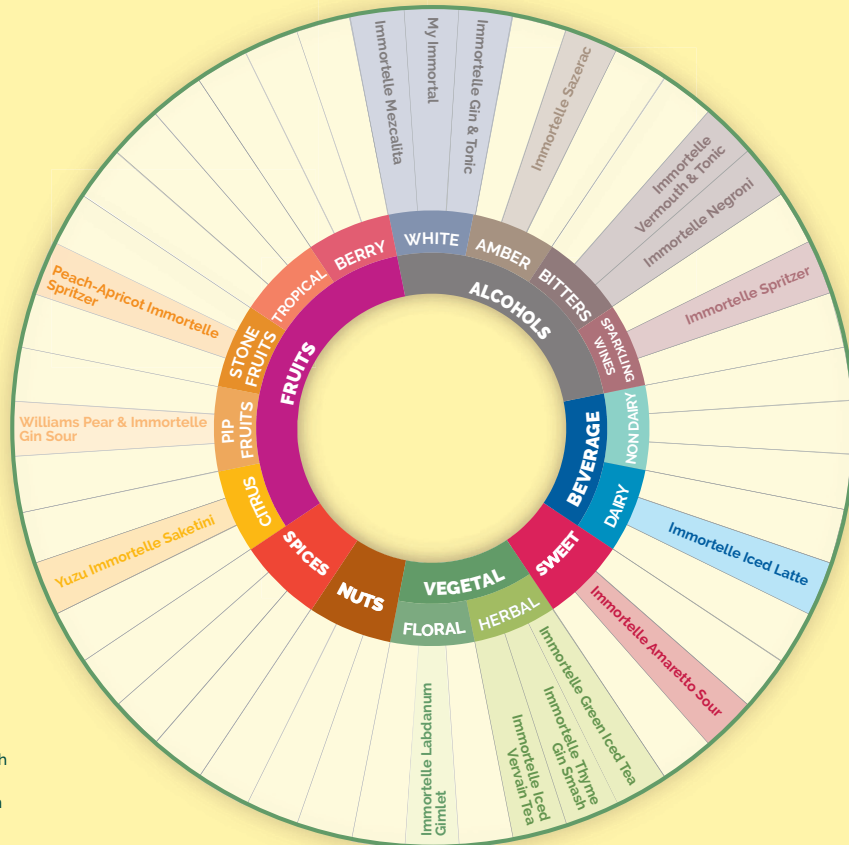
**MONIN**<sup>®</sup>



### Immortelle Spritzer

Wlej wszystkie składniki do kieliszka wypelnionego lodem. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj kwiatem kocanki włoskiej i plasterkiem cytryny.

- 20 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 120 ml Prosecco D.O.C.
- 40 ml sody



### Negroni Immortelle

Wlej do szklanki typu old fashioned wypelnionej lodem wszystkie składniki. Dobrze wymieszaj. Wyciśnij skórkę pomarańczową na powierzchnię drinka i wykorzystaj ją jako dekorację. Podawaj.

- 10 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 25 ml Italian vermouth
- 25 ml Campari®
- 30 ml London dry Gin

### Vermouth & Tonic Immortelle

Wlej wszystkie składniki do kieliszka wypelnionego lodem. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj kwiatem kocanki włoskiej i plasterkiem cytryny. Podawaj.

- 20 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 40 ml białego vermouthu
- 120 ml toniku

### My Immortal

Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij, a następnie przelej przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego. Udekoruj skórką z cytryny. Podawaj.

- 15 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 20 ml koncentratu MONIN Lemon Rantcho
- 50 ml Shochu

### Immortelle Green iced Tea

Wlej wszystkie składniki do dużej szklanki wypelnionej kostkami lodu. Dobrze wymieszaj. Udekoruj plasterkiem cytryny. Podawaj.

- 10 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 30 ml koncentratu MONIN Green Tea
- 180 ml wody



### Immortelle Iced Latte

Wlej syrop MONIN do wysokiej szklanki i dodaj kostki lodu. Dodaj mleko. Na koniec uzupełnij napój warstwą espresso. Podawaj bez mieszania.

- 20 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 1 espresso
- 150 ml mleka lub jego roślinnej alternatywy



### Immortelle Gin & Tonic

Wlej wszystkie składniki do szklanki typu copa wypelnionej lodem. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj kwiatem kocanki włoskiej. Podawaj.

- 15 ml Syropu MONIN Immortelle Flower
- 45 ml London dry gin
- 120 ml toniku

#### CECHY PRODUKTU

Wysoka koncentracja: rozcieńczenie 1+8  
Autentyczny smak, naturalny aromat  
Czysty cukier buraczany z Francji

Okres przydatności:  
3 miesiące od otwarcia

Data minimalnej trwałości:  
18 miesięcy od daty produkcji

Różne zastosowania: koktajle, mocktajle, lemoniady, mrożone herbaty, spritze i napoje musujące na bazie wina.

#### SKŁAD

Cukier, woda, kwas: kwas cytrynowy, emulgatory: guma akacjowa, E445, naturalny aromat, barwnik: E161b. Zawiera ekstrakt z kwiatów nieśmiertelnika.

FORMAT: 0,7 L

1 skrzynka:  
6 butelek

1 paleta:  
96 skrzynek