

# Kwiat Wiśni



## Okiem Eksperta

Raphaël Duron  
Starszy Ekspert ds. Napojów

Syrop MONIN Cherry Blossom charakteryzuje się wyrafinowaną kwiatową delikatnością oraz subtelnymi, lekkimi owocowymi nutami, które przywodzą na myśl piękno rozkwitającej wiosny. Jego dyskretny i poetycki aromat nadaje każdej kompozycji wyjątkowej elegancji. W drinku gin & tonic lub spritz podkreśla świeżość, otwierając nowe horyzonty kreatywności w miksologii. Doskonale sprawdza się również w autorskich koktajlach, gdzie jego kwiatowa finezja równoważy kwasowość i gorycz. W kawiarniach przekształca latte, mrożone herbaty lub lemoniady w przepyszne i atrakcyjne wizualnie napoje. Delikatny, modny smak i prawdziwa inspiracja do kreatywności.

NATURALNY AROMAT  
NATURALNY BARWNIK  
WEGAŃSKI  
BEZ GMO  
BEZ ALERGENÓW

MONIN®



## Cherry Blossom Gin & Tonic

Wlej wszystkie składniki do szklanki typu copa wypełnionej lodem. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj różowym lub fioletowym jadalnym kwiatem.

- 15 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 45 ml japońskiego ginu
- 120 ml toniku



## Supreme Sakura

Wlej wszystkie składniki wraz z kostkami lodu do shakera i wstrząśnij. Następnie wstrząśnij ponownie bez dodatku lodu. Odcedź do schłodzonej coupette. Udekoruj suszonymi kwiatami i różowym cukrem na piance. Podawaj.

- 12,5 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 7,5 ml Syropu MONIN Cherry
- 45 ml Shochu
- 30 ml wody kokosowej
- 10 ml soku yuzu
- 22,5 ml białka jaj



## Cherry Blossom Raspberry Iced Tea

Wlej wszystkie składniki do dużej szklanki z kostkami lodu. Dobrze wymieszaj. Udekoruj malinami i jadalnymi kwiatami. Podawaj.

- 10 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 20 ml Koncentratu MONIN Raspberry Tea
- 180 wody



## Cherry Blossom Peach-Apricot Fresh Soda

Wlej składniki do dużej szklanki z kostkami lodu. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj gałązką rozmarynu. Podawaj.

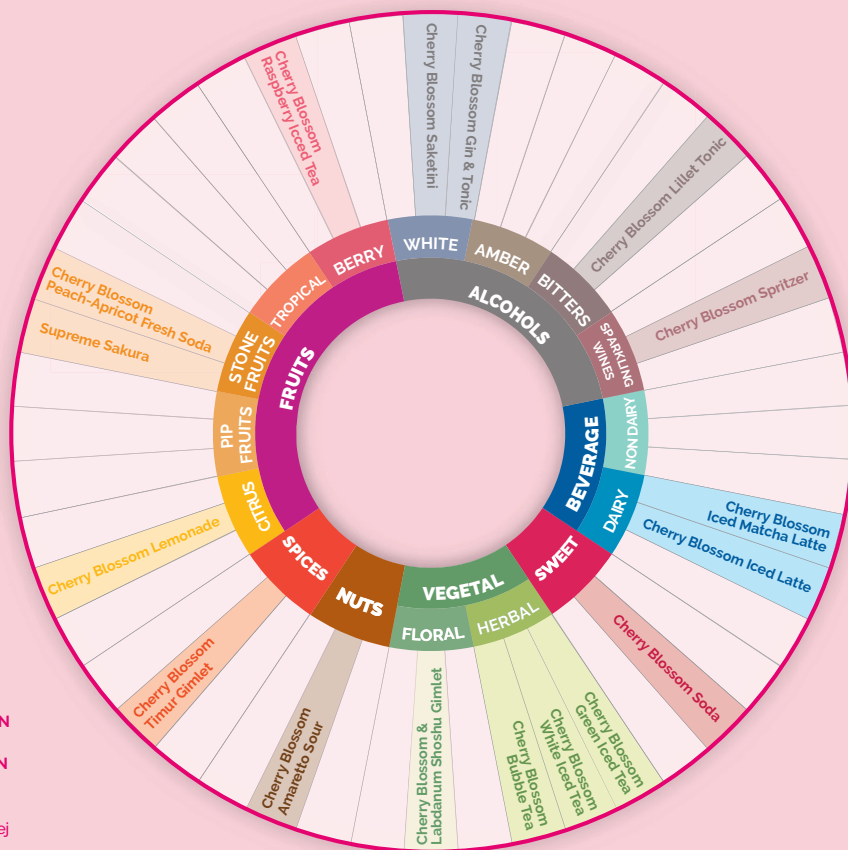
- 10 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 20 ml Pure by MONIN Peach - Apricot
- 240 wody gazowanej



## Cherry Blossom Lillet® Tonic

Wlej wszystkie składniki do kieliszka wypełnionego lodem. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj różowym lub fioletowym jadalnym kwiatem i plasterkiem cytryny. Podawaj.

- 20 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 40 ml Lillet® Rosé
- 120 ml toniku



## Cherry Blossom Lemonade

Wlej wszystkie składniki do dużej szklanki z kostkami lodu. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj plasterkami cytryny. Podawaj.

- 10 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 20 ml Syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 240 wody gazowanej



## Cherry Blossom Iced Latte

Wlej syrop do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu. Dodaj mleko. Wykończ drinka, wlewając espresso na górną powierzchnię napoju. Podawaj bez mieszania. Espresso można zastąpić 40 ml Koncentratu MONIN Cold Brew

- 10 ml Syropu MONIN Cherry Blossom
- 1 espresso
- 150 ml mleka

### 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, koktajle bezalkoholowe, lemoniady, mrożone herbaty, spritze i napoje musujące.

### SKŁAD

Cukier, woda, kwas: kwas cytrynowy, naturalny aromat, barwniki spożywcze: koncentrat z batatów, jabłek i czarnej marchwi. Zawiera ekstrakt z kwiatu wiśni.

**FORMAT:** 0,7 L

1 skrzynka:  
6 butelek

1 paleta:  
96 skrzynek