

MONIN®

Naujiena!



Cinamoninių bandelių sirupas

Cinamoninės bandelės pirmą kartą pradėtos gaminti Švedijoje, bet didžiausio populiarumo susilaukė Jungtinėse Amerikos Valstijose. Šis kepinys dažnai sutinkamas įvairiose kavinėse ir kartu su kava sukuria gerą skonių derinį.

MONIN Cinamoninių bandelių sirupas sukuria skonį primenantį brioche bandeles, kartu su cinamono, sviesto ir rudojo cukraus užuominomis. Šis sirupas puikiai tiks suteikti išskirtinį skonį kavai ir kitiems gėrimams. Tikrai neatsispirsite paragauti Cinamoninių bandelių pieno kokteilio ar pieniškos burbulinės arbatos.

Taip pat šis sirupas puikiai dera kokteiliuose kurie gaminami su tamsiais spiritais ar obuolių skonį turinčiais gėrimais kaip sidras ar kalvadosas.

**NATŪRALUS SKONIS
BE KONSERVANTŲ
VEGANIŠKAS
BE GMO
BE ALERGENŲ
BE LAKTOZĖS**

MONIN®

Naujiena!



Imbierų koncentratas

Per paskutinius metus imbieras tapo vienu iš populiariausių ingredientų gėrimų gamyboje. Imbieras yra puikiai žinomas dėl savo naudos sveikatai, pagerina virškinimą, sustiprina imuninę sistemą. Vartotojai vis dažniau ieško natūralių būdų sustiprinti sveikatą ir imbieras yra vienas iš jų.

MONIN Imbierų koncentratas Jūsų receptams suteiks geriausias imbiero savybes: aštrumą, rūgštumą ir žolelių aromatus. Naudodami MONIN Imbierų koncentratą gaminkite įvairius kokteilius, limonadus, karštus gėrimus bei kulinarinius šedevrus.

**NATŪRALUS SKONIS
BE DAŽIKLIŲ
VEGANIŠKAS
BE GMO
BE ALERGENŲ**

MONIN®

Nealkoholiniai kokteiliai

Įdomūs faktai

No &
Low

ypatingai išaugusi
nealkoholinių arba mažai
alkoholio turinčių gėrimų
paklausa*



Karštas

vynas

vienas iš populiariausių
žiemos gėrimų jau turi
nealkoholinę versiją

*Šaltinis: MONIN Autumn Winter 23-24 Drinks Trends



Kodėl MONIN?

Natūralumas



Natūralūs ingredientai
autentiškam skoniui
be kompromisų

Nealkoholinės alternatyvos

Platus skonių
pasirinkimas ruošiant
nealkoholinius kokteilius

Platus asortimentas

Daugiau nei 150
skonių asortimentas ir
8 produktų linijos

 MONIN Lietuva
 monin_lietuva

www.monin.com

Oficialus „Monin“ prekės ženklo
distributorius Lietuvoje UAB „Sangaida“
www.sangaida.lt

Mulled Drink



30 ml MONIN Raudonųjų uogų su prieskoniais sirupas
20 Pure by MONIN Raudonųjų uogų koncentratas
150 ml vanduo

Visus ingredientus supilkite į ąsotelį ir pašildykite iki 70°C temperatūros. Papildomai galima įdėti karšto vyno prieskonių. Perpilkite į karščiui atsparią taurę. Papuoškite apelsino skiltele, cinamono lazdele

Hot Elderflower Spritz



20 ml MONIN Spritz sirupas
10 ml MONIN Šeivamedžių sirupas
10 ml MONIN Citrinų Rantcho sultys
100 ml apelsinų sultys
100 ml vanduo

Visus ingredientus supilkite į ąsotelį ir pašildykite iki reikiamos temperatūros. Perpilkite į karščiui atsparią taurę. Papuoškite apelsino žievele, rozmarinu

Spiced Red Berry Cider



30 ml MONIN Raudonųjų uogų su prieskoniais sirupas
250 ml nealkoholinis obuolių sidras (sausas)

Visus ingredientus supilkite į taurę pilną ledo ir išmaišykite. Papuoškite gvazdikėliu, uogomis, cinamonu

Midnight Cherry



20 ml MONIN Vyšnių tyrė
10 ml MONIN Imbielių koncentratas
200 ml Lyre's Classico nealkoholinis putojantis vynas

Visus ingredientus supilkite į taurę pilną ledo ir išmaišykite. Papuoškite rozmarinu, vyšniomis, rožių žiedais

Rekomenduojame



Onis „Sentido“

Skandinaviško stiliaus stiklinės su retro užuominomis.

- Šiuolaikinė retro dizaino interpretacija
- 3 universalios paskirties talpos
- Tvirtos ir lengvai prižiūrimos
- Galima plauti indaplovėje
- Pagaminta Europoje



Martellato purškiami maistiniai dažai

Martellato jau nuo 1970 metų gyvuojanti Italijos įmonė besispecializuojanti maistinių dažų, priemonių, bei įrankių konditeriams srityje.

Purškiami Martellato dažai puikiai pasiteisins ir kuriant išskirtinius gėrimų papuošimus

MONIN®

Žiemos limonadai

Įdomūs faktai



išaugęs karštų ir žemiškų limonadų populiarumas*



Sezoniniai

skoniai

—

MONIN siūlo platų skonių tinkančių šaltajam sezonui pasirinkimą

*Šaltinis: MONIN Autumn Winter 23-24 Drinks Trends



Kodėl MONIN?

Natūralumas

Natūralūs ingredientai autentiškam skoniui be kompromisų

Lengvas paruošimas

Lengvai ir greitai gėrimą paruošite per 30-60 s. Nereikalinga papildoma įranga

Platus asortimentas

Daugiau nei 150 skonių asortimentas ir 8 produktų linijos

Hot Almond Cherry



10 ml MONIN Migdolų sirupas
30 ml MONIN Vyšnių tyrė
10 ml MONIN Citrinų Rantcho sultys
200 ml vanduo

Į karščiui atsparią stiklinę supilkite visus ingredientus, užpilkite karšto vandens ir išmaišykite. Ant viršaus uždėkite plaktos grietinės. Papuoškite vyšniomis, migdolais, mėta, aukso dulkėmis

Hot Honey & Ginger



20 ml MONIN Medaus sirupas
20 ml MONIN Imbiery koncentratas
20 ml MONIN Citrinų Rantcho sultys
200 ml karštas vanduo

Į karščiui atsparią stiklinę supilkite visus ingredientus, užpilkite karšto vandens ir išmaišykite. Papuoškite imbieru, citrina, mėta

Spiced Red Berry



30 ml MONIN Raudonųjų uogų su prieskoniais sirupas
20 ml MONIN Cloudy Lemonade sirupas
200 ml gazuotas vanduo

Visus ingredientus supilkite į taurę pilną ledo ir išmaišykite. Papuoškite mėta, ugomis, cinamonu, gvazdikėliu

Cream Soda



10 ml MONIN Karamelės sirupas
15 ml MONIN Williams kriaušių tyrė
10 ml MONIN Citrinų Rantcho sultys
200 ml gazuotas vanduo

Visus ingredientus supilkite į stiklinę pilną ledo ir išmaišykite. Ant viršaus uždėkite plaktos grietinės. Papuoškite džiovinta kriauše, dekoratyviniais cukraus perlais

Rekomenduojame



Onis „Hobstar“

„Hobstar“ pavadinimas kilęs iš pjaustyto stiklo dizaino sukurto tarp 1876 ir 1925 metų.

- Patvarus stiklas
- Vintažinis stilius
- Patraukli klasikinė išvaizda
- Pagaminta Europoje



iSi sifonas „Gourmet Whip Plus“ 0,5 l

Su iSi sifonu „Gourmet Whip Plus“ puošti gėrimus kreminės tekstūros papuošimais bus itin lengva, tereikia:

- Supilti grietinėle (ar kita pageidaujama masę) į sifoną
- Įsukti ISI kapsulę
- Suplakti

Prie kiekvieno iSi „Gourmet Whip“ sifono yra trys dekoravimo antgaliai

MONIN®

Karštos arbatos

Įdomūs faktai



išaugęs Matcha
populiarumas.
Platus skonių pasirinkimas,
nuo klasikinės iki šaltos* (1)



Imbieras

TOP skonis

—

patenka tarp TOP 10
populiariausių skonių
karštuose gėrimuose* (2)

*Šaltinis: (1) MONIN Autumn Winter 23-24 Drinks Trends /
(2) Kerry 2023



Kodėl **MONIN?**

Natūralumas

Natūralūs ingredientai
autentiškam skoniui
be kompromisų

Lengvas paruošimas

Lengvai ir greitai gėrimą
paruošite per 30-60 s.
Nereikalinga papildoma įranga

Platus asortimentas

Daugiau nei 150
skonių asortimentas ir
8 produktų linijos

Pink

Matcha Latte



20 ml MONIN Balto šokolado sirupas
5 g Taisan Matcha arbatos milteliai
150 ml Minor Figures Oat avižų gėrimas
2 g burokėlių milteliai

Pasiruoškite matcha arbatą. Į šotelį įpilkite piena, įdėkite burokėlių miltelių, MONIN sirupo ir išplakite. Išplaktą piena supilkite į stiklinę, ant viršaus užpilkite prieš tai paruoštą matcha arbatą. Papuoškite matcha arbatos milteliais, gėlių žiedais

Coconut

Chai Latte



20 ml MONIN Kokosų sirupas
25 g 365 Life Chai arbatos milteliai
200 ml vanduo

Visus ingredientus supilkite į šotelį ir išplakite iki putų. Perpilkite į karščiui atsparią taurę. Papuoškite gvazdikėliu, cinamonu, kokosų drožlėmis

Ginzu Tea



30 ml MONIN Yuzu tyrė
20 ml MONIN Imbierų koncentratas
1 pakelis 365 Life mėtų arbata
300 ml karštas vanduo

Į karščiui atsparią stiklinę supilkite visus ingredientus, įdėkite arbatos pakelį, užpilkite karšto vandens ir išmaišykite. Papuoškite mėta, citrina

Tangerine

Bubble Tea



15 ml MONIN Mandarinų tyrė
30 ml MONIN Baltoji arbata
30 g Bubble Tea vanilės skonio burbuliukai
200 ml vanduo

Visus ingredientus supilkite į stiklinę pilną ledo ir išmaišykite. Papuoškite džiovintu mandarinu, mėta

Rekomenduojame

Onis „Sentido“

Skandinaviško stiliaus stiklinės su retro užuominomis.

- Šiuolaikinė retro dizaino interpretacija
- 3 universalios paskirties talpos
- Tvirtos ir lengvai prižiūrimos
- Galima plauti indaplovėje
- Pagaminta Europoje



Steelite „Craft“

Steelite International yra pasaulyje pirmaujanti ir eilę apdovanojimų pelniusi stalo serviruotės gamintoja ir tiekėja svetingumo pramonei.

Steelite „Craft“ kolekcija įkvėpta šimtmečių kaimo amatininkų gamintos rankų darbo keramikos. Linijai būdinga sodri, blizgi rankomis dengta glazūra marginta unikaliais, kiekviename inde vis kitokiais raštais

MONIN®

Kavos gėrimai

Įdomūs faktai



augantis alternatyvaus
pieno populiarumas.
Avižų pienas yra
populiariausias augalinio
pieno pasirinkimas*



Populiariausios kavos*

1. Latte
2. Cappucino
3. Flat White

*Šaltinis: MONIN Autumn Winter 23-24 Drinks Trends



Kodėl **MONIN**?

Natūralumas

Natūralūs ingredientai
autentiškam skoniui
be kompromisų

Lengvas paruošimas

Lengvai ir greitai gėrimą
paruošite per 30-60 s.
Nereikalinga papildoma įranga

Platus asortimentas

Daugiau nei 150
skonių asortimentas ir
8 produktų linijos

Hot Mint Chocolate



20 ml Pure by MONIN Mėtų koncentratas
125 ml Minor Figures Oat avižų gėrimas
30 g Foodness juodo šokolado milteliai

Į ąsotelį supilkite visus ingredientus ir naudodami kavos aparatą užvirinkite karštais garais. Perpilkite į karščiui atsparią taurę. Papuoškite plakta grietinėle, šokolado drožlėmis, mėtų lapeliais

Pumpkin Spice Turmeric Latte



20 ml MONIN Moliūgų su prieskoniais sirupas
150 ml Minor Figures Oat avižų gėrimas
1 porcija espreso kava
3 g ciberžolės milteliai

Į ąsotelį įpilkite migdolų gėrimą, įberkite ciberžolės miltelius ir išplakite. Į stiklinę įpilkite sirupą, išplaktą pieną ir vieną porciją espreso kavos. Papuoškite MONIN L'artiste karamelės padažu, džiovintu moliūgu, ciberžolės milteliais

Cinnamon Roll Bubble Latte



20 ml MONIN Cinamoninių bandelių sirupas
150 ml Minor Figures Oat avižų gėrimas
30 g Bubble Tea obuolių su cinamonu skonio burbuliukai
1 porcija espreso kava

Į plaktuvą (*mixer*) įdėkite ledo, supilkite visus ingredientus (išskyrus „Bubble tea“ burbuliukus) ir plakite apie 30 s. Perpilkite į stiklinę ir įdėkite „Bubble tea“ burbuliukų. Papuoškite cinamonu ir cinamoniniais sausainiais

Gingerbread Flat White



20 ml MONIN Imbierinių meduolių sirupas
150 ml Minor Figures Oat avižų gėrimas
2 porcijos espreso kava

Pasiruoškite 2 porcijas espreso kavos ir sumaišykite kartu su MONIN sirupu, ant viršaus užpilkite iki putų išplaktą pieną. Papuoškite plakta grietinėle, MONIN L'artiste karameliniu padažu, gvazdikėliu, imbieriniu meduoliu

Rekomenduojame

MONIN „L'Artiste“

MONIN „L'Artiste“ tai sprendimas, sukurtas „Latte art“, bei gėrimų ar net maisto lėkščių puošimui. „Latte art“ – tai piešimo ant suplakto pieno putos kavos puodelyje menas.

- Glotni ir blizgi tekstūra
- Patogi ergonomiška pakuotė
- Stabilus, ant išplaktos vientisos pieno putos gali išlikti apie 20 min.
- Skatina kūrybiškumą



Steelite „Craft“

Steelite International yra pasaulyje pirmaujanti ir eilę apdovanojimų pelniusi stalo serviruotės gamintoja ir tiekėja svetingumo pramonei.

Steelite „Craft“ kolekcija įkvėpta šimtmečius kaimo amatininkų gamintos rankų darbo keramikos. Linijai būdinga sodri, blizgi rankomis dengta glazūra marginta unikaliais, kiekviename inde vis kitokiais raštais

