

ALMOND

扁桃仁

扁桃仁是扁桃树的果实。扁桃树以其杏红色和白色芳香花朵闻名。甜扁桃仁的风味是微妙的，带有微微的甜味。扁桃仁常常用来制作甜点烘焙和杏仁糖——一种在欧洲和地中海地区非常传统的糖果。




MONIN®



袁志威

MONIN 饮品创意团队成员

“ MONIN 扁桃仁糖浆应用广泛，其中最著名的做法，应该就是将其加入到迈泰的制作中。建议您将 MONIN 扁桃仁糖浆和 MONIN 柠檬糖浆搭配使用，效果令人惊艳。”

罗马



- 10 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 40 ml 意大利白兰地
- 5 ml 柠檬汁

将所有材料倒入盛有冰块的杯中，搅拌均匀即可。

扁桃仁卡卡布奇诺



- 25 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 150 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡

将浓缩咖啡倒入杯中并静置。
蒸汽加热牛奶和 MONIN 风味糖浆，
随后将其倒入杯中覆于牛奶之上即可。

坚果思慕雪



- 25 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 35 ml 朗姆酒
- 70 ml 菠萝汁
- 20 ml 新鲜奶油

将所有材料倒入平底杯中，
加入足量冰块，搅拌至柔滑。
随后将其倒入鸡尾酒杯中即可。

扁桃仁汽水



- 15 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 25 ml MONIN 柠檬糖浆
- 气泡水

将所有材料倒入杯中，
顶部注入适量气泡水，搅拌均匀即可。

杏仁菲士



- 15 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 5 ml MONIN 青柠糖浆
- 35 ml 金酒
- 气泡水适量

将MONIN 风味糖浆和金酒倒入盛有冰块的摇酒壶中，
充分摇合。随后将其倒入盛有冰块的杯中，
顶部注入适量气泡水即可。

比利时巧蔻



- 20 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 180 ml 热巧克力
- 60 ml 牛奶

蒸汽加热所有材料至有泡沫。
随后将其倒入杯中即可。

迈泰



- 20 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 1 甩 MONIN 红石榴糖浆
- 30 ml 白朗姆酒
- 1 甩 黑朗姆酒
- 80 ml 菠萝汁
- 15 ml 柠檬汁

将所有材料倒入盛有冰块的摇酒壶中，充分摇合。
随后将其倒入鸡尾酒杯中。

意香拿铁



- 15 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 10 ml MONIN 樱桃糖浆
- 150 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡

将浓缩咖啡倒入杯中并静置。
蒸汽加热MONIN 风味糖浆和牛奶至有奶泡，
随后将其倒入杯中，覆于咖啡之上即可。

莫莱斯库



- 10 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 40 ml 茴香酒
- 矿泉水

将所有材料倒入盛有冰块的杯中，
顶部注入适量矿泉水即可。

杏仁茶



- 25 ml MONIN 扁桃仁糖浆
- 240 ml 冰茶

将所有材料倒入盛有冰块的杯中，
搅拌均匀即可。

品鉴目录

颜色

云彩白

风味

纯正独特苦杏仁香气和口感



应用

咖啡，鸡尾酒，苏打汽水饮品
(建议配合 MONIN 柠檬糖浆一同使用)

规格

700 ml & 1 L

MONIN 上海

地址：上海市延平路128号C座3楼
电话：+86 21 5688 8366

MONIN 嘉兴

地址：浙江省嘉兴市经济技术开发区
白云桥路252号
电话：+86 573 8392 6666

邮箱：enquiries-china@monin.com
客户服务热线：+86 573 8371 3411



更多饮品创意，请访问

www.monin.com

或关注 MONIN 官方微博微信

拥有百余年历史的 MONIN，如今已成为诸多美食家的首选。超过150种风味正销往全球150多个国家。

MONIN 产品包括：风味齐全的高级糖浆，美味糖酱，鲜果果酱及臻品风味粉。美味可口，用途广泛。

MONIN 让您满足顾客对卓越品质，独特风味以及新奇应用的所有期望。


MONIN[®]