

FRUITY TEA SYRUPS RANGE

水果茶糖浆系列

选用自然原料，MONIN 水果茶系列糖浆为顾客传递出清新自然的香气与滋味。

MONIN 水果茶系列糖浆包括水蜜桃茶糖浆，覆盆子茶糖浆和柠檬茶糖浆。它们不仅有着浓郁的水果风味，还兼具红茶的收敛、烟熏的口感，从而为顾客带来本真、自然的冰茶饮品。快来试试吧！




MONIN®



袁志威

MONIN 饮品创意团队成员 - 中国北区

“全新 MONIN 茶系列糖浆，能让冰茶饮品里茶元素，更加真实可感。它们既可以被用来制作饮品顶部的装饰物（冰气泡水饮品或纯净水饮品），也可以被用来制作风味饮品。它们可以和 MONIN 鲜果风味糖浆、辣味糖浆或草本系列糖浆搭配。当茶系列糖浆遇到新鲜成熟的水果时，它的优势得以放大，所以，MONIN 茶系列糖浆和 MONIN 鲜果果酱的组合，会有意想不到的惊艳效果。MONIN 建议您，将 MONIN 柠檬茶糖浆和 MONIN 百香果果酱搭配，加入新鲜生姜，顶部注入适量姜汁啤酒和气泡水。”



水蜜桃茶马天尼

- 20 ml MONIN 水蜜桃茶糖浆
- 40 ml 伏特加

将所有材料混合，倒入摇酒壶中，加入冰块。充分摇合。随后倒入冷冻过的马天尼杯中。



覆盆子冰茶

- 30 ml MONIN 覆盆子茶糖浆
- 水

将所有材料混合，倒入装满碎冰的玻璃杯，搅拌均匀即可。可饰以红色莓果。



覆盆子罗勒酒

- 20 ml MONIN 覆盆子茶糖浆
- 15 ml MONIN 覆盆子果酱
- 40 ml 金酒
- 10 ml 柠檬汁
- 4 片 罗勒叶
- 气泡水

在调酒壶中倒入 MONIN 风味产品并捣碎罗勒叶。倒入其他材料，加入冰块并摇合均匀。随后将其倒入平底玻璃杯中，加入冰块，顶部倒入适量气泡水。可饰以覆盆子和罗勒叶。



柠檬莫西多冰茶

- 30 ml MONIN 覆盆子茶糖浆
- 20 ml MONIN 莫西多薄荷糖浆
- 250 ml 水
- 8 片 薄荷叶
- 4 块 青柠角

将所有材料混合，倒入装满碎冰的玻璃杯，搅拌均匀即可。



百香果生姜茶宾治

- 20 ml MONIN 柠檬茶糖浆
- 15 ml MONIN 百香果果酱
- 40 ml 香料朗姆酒
- 气泡水
- 姜汁啤酒

将所有材料混合，倒入装满冰块的平底玻璃杯中。顶部注入适量气泡水和姜汁啤酒。可饰以青柠角和新鲜生姜片。



覆盆子苹果冰茶

- 40 ml MONIN 覆盆子茶糖浆
- 60 ml 苹果汁

将所有材料混合，倒入装满冰块的平底玻璃杯中。可饰以新鲜水果。



柠檬茶马天尼

- 10 ml MONIN 柠檬茶糖浆
- 50 ml 金酒
- 10 ml 红味美思
- 2 甩 苦精
- 1 片 柠檬皮

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中。搅拌均匀后滤入冰冻过的马天尼杯中。可饰以青瓜片。



薰衣草蜜桃茶

- 20 ml MONIN 水蜜桃茶糖浆
- 10 ml MONIN 薰衣草糖浆
- 120 ml 蔓越莓汁
- 5 ml 柠檬汁
- 1 片 柠檬皮

将所有材料混合，倒入装满冰块的摇酒壶中。充分摇合后倒入装满冰块的玻璃杯中。



覆盆子石榴酷乐

- 20 ml MONIN 覆盆子茶糖浆
- 5 ml MONIN 百香果果酱
- 35 ml 伏特加
- 60 ml 蔓越莓汁

将所有材料混合，倒入装满冰块的摇酒壶中，充分摇合后倒入装满冰块的玻璃杯，即可饮用。



蜜桃茶冰沙

- 30 ml MONIN 水蜜桃茶糖浆
- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 120 ml 水
- 60 ml 蔓越莓汁

将所有材料倒入搅拌机中，随后倒入一杯冰块（360 ml）。搅拌约30秒即可。

品鉴目录

颜色

深棕色，茶叶浸渍色

气味

适中茶香

味道

果味，冲泡茶味

余味

收敛



搭配

水果（异国水果，红色水果，木本果树的果实），草本

应用

茶，鸡尾酒，格兰尼塔雪糕

规格

70cl



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140种风味正销往全球140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。

