

# WHITE PEACH

## 白桃

白桃有着厚实、柔软的果肉，能完美匹配甜美开胃的配方。微酸却又无比新鲜的多汁口感，使得它非常适合制作莫吉托和白桃思慕雪。MONIN 白桃糖浆完美呈现了白桃独特的风味，为您的饮品提供与众不同的口感，更令饮用者留下难忘的体验。



  
**MONIN®**



## 雷英晖

MONIN 饮品创意团队成员 - 中国南区

“MONIN 白桃糖浆以一种精准又微妙的方式，融合了异域水果的精华，例如荔枝，百香果和椰子。它和略为传统的水果，例如梨子、杏、李子之间也有很好的结合。”

### 白桃朱丽普



- 20 ml MONIN 白桃糖浆
- 40 ml 波本威士忌
- 60 ml 苹果汁
- 1 匙 橘子苦精
- 15 片 薄荷叶

将薄荷叶和MONIN 风味产品倒入玻璃杯中，捣碎薄荷叶。在杯中加入满碎冰。加入其他材料。搅拌均匀并饰以一片薄荷叶即可。

### 白桃莫西多



- 30 ml MONIN 白桃糖浆
- 40 ml 朗姆酒
- 苏打水
- 8 片 薄荷叶
- ½ 个 青柠

将新鲜薄荷叶、青柠和MONIN 风味产品倒入玻璃杯中并捣碎。在杯中加入冰块和朗姆酒。搅拌均匀后倒入适量苏打水。随后搅拌均匀，并饰以薄荷叶即可。

### 白桃金汤力



- 20 ml MONIN 白桃糖浆
- 40 ml 金酒
- 汤力水

将所有素材倒入玻璃杯中并加满冰块，搅拌均匀即可。

### 白桃柠檬草马天尼



- 20 ml MONIN 白桃糖浆
- 40 ml 伏特加
- 20 ml 柠檬汁
- ¼ 个 青苹果
- 1 根 柠檬草

将所有新鲜材料倒入摇壶中，加入MONIN 风味产品并捣碎。加入其他素材。充分摇合后加入冰块。随后倒入玻璃杯中即可。

### 白桃贝里尼



- 20 ml MONIN 白桃糖浆
- 120 ml 起泡酒
- 20 ml 桃汁

将所有材料倒入装满冰块的玻璃杯中。搅拌均匀并饰以桃瓣即可。



### 白桃冰茶

- 10 ml MONIN 白桃糖浆
- 冰茶

将所有材料倒入装满冰块的玻璃杯中，搅拌均匀后并饰以柠檬片即可。



### 白桃接骨木花思慕雪

- 20 ml MONIN 白桃糖浆
- 10 ml MONIN 接骨木花糖浆
- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 120 ml 水

将所有材料倒入平底玻璃杯中，加入冰块，搅拌至柔滑。随后将其倒入玻璃杯中，饰以花或草本即可。



### 白桃弗雷斯卡

- 30 ml MONIN 白桃糖浆
- 30 ml 柠檬汁
- 120 ml 水

将所有材料倒入玻璃杯中，加入冰块，搅拌均匀。饰以柠檬片即可。



### 白桃钻石鸡尾酒

- 30 ml MONIN 白桃糖浆
- 20 ml 柠檬汁
- 姜汁啤酒
- 10 片 薄荷叶

将所有材料混合，倒入装满冰块的玻璃杯中。倒入适量姜汁啤酒。搅拌均匀并饰以青柠角或薄荷叶即可。



### 白桃苹果苏打

- 20 ml MONIN 白桃糖浆
- 100 ml 苹果汁
- 60 ml 苏打水

将所有材料倒入装满冰块的玻璃杯中。搅拌均匀并饰以苹果扇即可。

## 品鉴目录

### 颜色

云彩红，透粉红星光。

### 气味

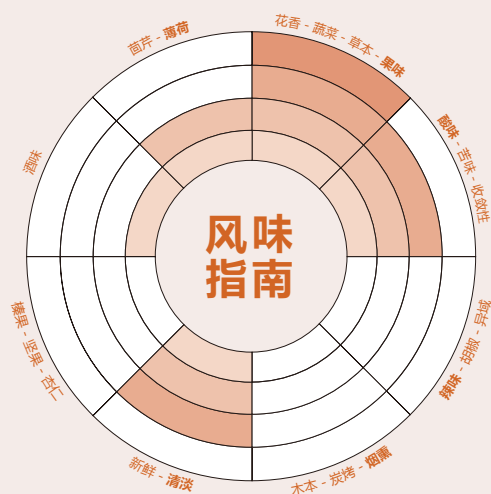
多汁白桃香气，微微带有桃皮气味及酸味。

### 味道

柠檬柑橘味道，镶嵌蜂蜜甜味。

### 余味

柠檬酸味。



### 搭配

水果，草本

### 应用

鸡尾酒，苏打类饮品，柠檬汽水类饮品，思慕雪，宾治，茶饮品。

### 规格

70cl



更多饮品创意，请访问  
[www.monin.com](http://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。

**MONIN**