



# Make it great with MONIN !

## Mango Mangue

Mango je jablkem tropů, jedním z nejběžněji konzumovaných druhů ovoce v tropických oblastech celého světa. Vynikající chuť manga nejlépe vynikne hned po oloupaní a požívání čerstvého plodu. Šťavnatá dužina nezaměnitelné chuti je svůdně sladká s jemným nádechem kyselosti.

MONIN mango pyrė, vyrobené z plodů sklizených v plné zralosti, plně odpovídá čerstvému ovoci jak v chuti tak textuře.

ještě nikdy nebylo

**tak snadné** připravit  
opravdu **bohatý** ovocný nápoj

### BARVA

Jasně oranžové tóny se žlutými nádechy.

### CHUŤ

Vůně čerstvého manga. Elegantní, plná, ovocná chuť zralého, šťavnatého manga s ozvuky koření.

### POUŽITÍ

Cocktaily, smoothies, nealko nápoje, iced tea, cukrářské výrobky.

### DOSTUPNÉ BALENÍ

1 L.

*Více než 90 let zkušeností řadí MONIN do čela výběru značek vysoké gastro-nomie ochucených nápojů s nabídkou čítající přes 100 různých příchutí, více než 100 zemí světa a zahrnující vůbec nejširší sortiment Premium syropů, široký sortiment Exclusive likérů, toppingů a ovocných pyrė. Bohatý v chuti i všestrannosti, MONIN vám umožní uspokojit očekávání vašeho zákazníka ve všech aspektech kvality, výjimečnosti chuti i originality.*

**MONIN**<sup>®</sup>  
DEPUIS 1912





Tihomir  
**GERGOV**

MONIN  
Ředitel oddělení  
inovace nápojů

*“Se svou sametovou chutí a texturou je MONIN mango pyré ideální volbou pro krémové smoothies. Zkuste jeho kombinace s mlékem nebo jogurtem a zamílujete si je. Jeho jemná vyváženost a smetanová chuť promění vaše mangové Daiquiri v zázrak.”*



# MONIN receptury pro inspiraci

## Cocktaily

### Mango Daiquiri

- 30 ml MONIN mangové pyré
- 40 ml rum
- 10 ml lime juice

Všechny přísady nalijeme do shakeru naplněného kostkami ledu, razantně protřepeme a nalijeme do vyfrapované sklenice.

### Mangotini

- 20 ml MONIN mangové pyré
- 10 ml MONIN Passion fruit sirup
- 20 ml MONIN Rantcho
- 40 ml tmavý rum
- 80 ml pomerančový juice

Všechny přísady vložíme do mixeru, doplníme ledem, rozmixujeme do hladka a nalijeme do sklenice. Ozdobíme řezem manga a pomerančovou kůrou.

### Anamango Budíček

- 30 ml MONIN mangové pyré
- 40 ml tmavý rum
- 20 ml čerstvá limetová šťáva
- 4–5 kousků ananasu

Ve sklenici rozmačkáme ananas a mangové pyré, přidáme drcený led, rum a lime juice, dobře promícháme.

### Mango Lime Heater

- 20 ml MONIN mangové pyré
- 40 ml tequila
- 4 kousky limety
- 1/2 čerstvé čili papričky
- pomerančový juice

Rozmačkáme limetu, mangové pyré a čili papričku. Přidáme drcený led a tequilu, promícháme a ještě doplníme ledem. Přelijeme pomerančovým juicem.

### Bahamas

- 40 ml MONIN mangové pyré
- 30 ml rum
- 20 ml mléko
- 1/2 banán

Všechny přísady vložíme do mixeru, doplníme ledem, rozmixujeme do hladka a nalijeme do sklenice.

## Nealko Cocktaily

### Mango Osvěžení

- 30 ml MONIN mangové pyré
- 20 ml čerstvá limetová šťáva
- zázvorové pivo

Shakerujeme MONIN pyré a lime juice, scedíme na led do sklenice, přelijeme zázvorovým pivem a ozdobíme řezy mandarinky.

### Spicy Mango

- 30 ml MONIN mangové pyré
- 10 ml MONIN skořicový sirup
- 20 ml čerstvá limetová šťáva
- zázvorové pivo

Shakerujeme MONIN pyré a sirupy, scedíme na led do sklenice, přelijeme zázvorovým pivem.

### Mango Delight

- 30 ml MONIN mangové pyré
- 30 ml čerstvý pomerančový juice
- 10 ml čerstvý limetový juice
- brusinkový juice

Shakerujeme MONIN pyré, lime juice a pomerančový juice, scedíme na led do sklenice, přelijeme brusinkovým juicem.

### Voňavý Ostrov

- 40 ml MONIN mangové pyré
- 10 ml MONIN skořicový sirup
- 60 ml pomerančový juice

Všechny přísady vložíme do mixeru, doplníme ledem, rozmixujeme do hladka a nalijeme do sklenice.

### Mango Orange Smoothie

- 30 ml MONIN mangové pyré
- 30 ml čerstvý pomerančový juice
- 125 ml nízkotučný jogurt

Všechny přísady vložíme do mixeru, doplníme ledem, rozmixujeme do hladka a nalijeme do sklenice. Ozdobíme řezem manga a pomerančovou kůrou.

[www.monin.cz](http://www.monin.cz)

Zanzibar s.r.o.  
nám. starosty Pavla 331  
272 01 Kladno  
+420312246876 +420602286657  
[www.ron-varadero.cz](http://www.ron-varadero.cz)