

Ultimate
CRÉATIVITÉ

Le Sirop de
MONIN

Lemon
Tea

Thé Citron

For Iced Tea

MONIN - BOURGES - PRODUCT OF FRANCE

Les Sirops de Thé

Élaborés uniquement avec des ingrédients naturels, la gamme gourmande des sirops de thé MONIN délivre des saveurs et des arômes puissants identiques à ceux de la nature.

Ce trio intense de Citron, Framboise et Pêche apporte une puissance et une saveur fruitée à vos boissons d'été et se marie parfaitement avec le naturel astringent et le goût fumant du thé noir pour créer d'authentiques et rafraîchissants thés glacés. Prenez le temps de découvrir les thés MONIN !

MONIN®

— GOÛTS D'EXCEPTION —
CRÉATIONS D'EXCEPTION



Stéphane Moeslé - MONIN

Beverage Innovation Director

“La nouvelle gamme de sirop de Thé MONIN permet la création de thés glacés surprenants avec un vrai goût de thé infusé. Ils peuvent être servis avec des glaçons et allongés d'eau gazeuse, plate ou bien aromatisée. Vous pourrez les customiser avec des sirops MONIN de fruits, d'épices ou herbes aromatiques. La saveur du thé est amplifiée en le mixant avec des fruits frais ou en l'associant au Fruit de MONIN, c'est incroyable ! Je vous recommande l'association du sirop de Thé Citron MONIN avec Le Fruit de MONIN Passion, du gingembre frais, le tout allongé de ginger ale et d'eau gazeuse.”



Thé Pêche Martini

- 20 ml de sirop de Thé Pêche MONIN
- 40 ml de vodka

Ajouter tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Filtrer dans un verre à Martini glacé et servir.



Thé Glacé Framboise

- 30 ml de sirop de Thé Framboise MONIN
- Eau

Ajouter tous les ingrédients dans un verre rempli de glace pilée. Mélanger. et servir. Décorer avec des fruits rouges.



Deep Framboise Basilic

- 20 ml de sirop de Thé Framboise MONIN
- 15 ml Le Fruit de MONIN Framboise
- 40 ml de gin
- 10 ml de jus de citron
- 4 feuilles de basilic
- Eau gazeuse

Ecraser au fond d'un shaker le basilic avec les produits MONIN. Ajouter les ingrédients restants avec des glaçons et shaker. Filtrer dans un tumbler rempli de glaçons et allonger d'eau gazeuse. Décorer avec des framboises et des feuilles de basilic et servir.



Marrakech Iced Tea

- 30 ml de sirop de Thé Citron MONIN
- 20 ml de sirop de Mojito Mint MONIN
- 250 ml d'eau
- 8 feuilles de menthe
- 4 rondelles de citron

Mélanger les produits MONIN avec l'eau dans un grand verre rempli de glaçons. Décorer avec les rondelles de citron et les feuilles de menthe.



Punch Passion Gingembre

- 20 ml de sirop de Thé Citron MONIN
- 15 ml Le Fruit de MONIN Passion
- 40 ml de rhum épicé
- Eau gazeuse
- Ginger ale (type Canada Dry®)

Mélanger tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glaçons. Allonger d'eau gazeuse et de ginger ale. Décorer avec des rondelles de citron et de gingembre frais. Servir.



Thé Glacé Pomme Framboise

- 40 ml de sirop de Thé Framboise MONIN
- 160 ml de jus de pomme

Mélanger tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glaçons. Servir. Décorer avec des fruits frais.



Special Lemon Tea-ni

- 10 ml de sirop de Thé Citron MONIN
- 50 ml de gin
- 10 ml de vermouth rouge
- 2 traits de bitter
- 1 zeste de citron

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons. Filtrer dans un verre à martini glacé. Décorer avec une rondelle de concombre et servir.



Thé Glacé Pêche Lavande

- 20 ml de sirop de Thé Pêche MONIN
- 10 ml de sirop de Lavande MONIN
- 120 ml de jus de cranberry
- 5 ml de jus de citron

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Filtrer dans un verre rempli de glaçons. Servir.



Cooler Framboise Pomegranate

- 20 ml de sirop de Thé Framboise MONIN
- 5 ml de sirop de Pomegranate MONIN
- 35 ml de vodka
- 60 ml de jus de cranberry

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Filtrer dans un verre rempli de glaçons et servir.



Thé Pêche Frappé

- 30 ml de sirop de Thé Pêche MONIN
- 1 cuillère Le Frappé de MONIN Neutre
- 120 ml d'eau

Verser tous les ingrédients dans un blender, ajouter un verre de 360 ml de glaçons. Blender pendant 30 secondes. Servir.

NOTES de dégustation

COULEUR

Brun foncé,
Thé infusé

NEZ

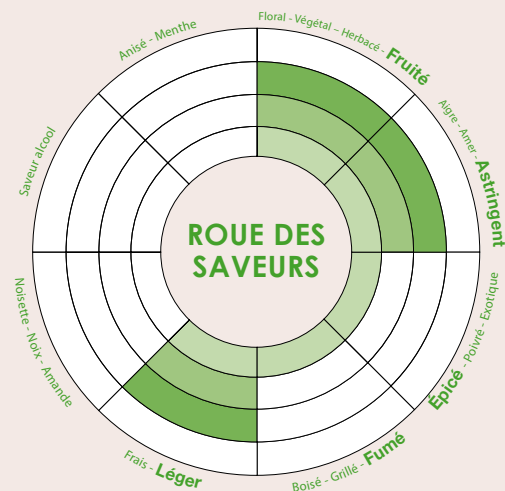
Notes équilibrées de thé

ATTAQUE

Fruit, thé infusé

LONGUEUR EN BOUCHE

Astringent



ASSOCIATIONS DE SAVEURS

Fruits (exotiques, rouges, du verger) et herbes

APPLICATIONS

Thés, Cocktails, Granitas

FORMAT

70 cl

Retrouvez encore plus d'idées recettes sur www.monin.com et sur l'application gratuite MONIN

MONIN®
— GOÛTS D'EXCEPTION —
CRÉATIONS D'EXCEPTION

Forte de plus de 100 ans d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 140 parfums disponibles dans 140 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium, de Liqueurs, de Sauces Gourmets, de Mix Fruit et de Jus Cuisinés. Versatiles et d'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.