

MONIN®

CAP SUR L'ÉTÉ AVEC MONIN !

Avec l'arrivée des beaux jours, MONIN étend sa gamme de recettes emblématiques avec de nouveaux produits riches en goût. Parfait pour des boissons rafraîchissantes !

Des nouveautés dans la famille des Concentrés de MONIN

Le Concentré de MONIN est la base idéale pour réaliser de savoureuses boissons en un tour de main. La marque étend encore sa gamme avec l'arrivée de quatre nouveaux parfums : **Menthe Verte**, **Citron & Citron Vert**, **Fruits Rouges** et **Pêche & Abricot**. Leur particularité : ils sont **sans sucre ajouté et sans édulcorant**.



S'hydrater correctement est un enjeu majeur. En effet, 75%⁽¹⁾ de la population est en sous hydratation et 61%⁽²⁾ des adultes ont remplacé une partie de leur consommation de boissons sucrées par de l'eau aromatisée. A travers ces nouveautés, MONIN cherche à **réenchanter l'eau** pour répondre à un besoin des consommateurs qui cherchent des alternatives pour boire autrement.

Avec cette nouvelle gamme, MONIN propose une base hautement concentrée (1cl de produit pour 25cl) idéale pour **réaliser facilement des eaux aromatisées variées, sans calorie**. Versatiles, ils sont également conçus pour préparer des boissons telles que des cocktails avec ou sans alcool et des thés aromatisés. Les recettes de ces quatre nouveautés sont conçues uniquement à base de jus de fruits⁽³⁾, d'arômes naturels et de colorants d'origine naturelle. Seul le sucre du jus est présent dans ces nouveautés. Très économique, une bouteille de Concentré sans sucre ajouté permet de réaliser 70 boissons.

APPLICATIONS



EAU CITRON – CITRON VERT

- 40 ml Le Concentré de MONIN Citron & Citron Vert
- 900 ml d'eau plate

Verser le Concentré de MONIN dans une carafe remplie de glaçons. Compléter d'eau plate. Décorer de rondelles de citron. Servir.



THÉ BLANC PÊCHE-ABRICOT

- 20ml Le Concentré de MONIN Thé Blanc
- 10ml Le Concentré de MONIN Pêche-Abricot
- 180ml d'eau

Verser les Concentrés de MONIN dans un verre rempli de glaçon. Compléter d'eau. Décorer et servir.



GIN TONIC FRUITS ROUGES

- 10 ml Le Concentré de MONIN Fruits Rouges
- 40 ml de gin
- 120 ml de tonic

Verser le Concentré de MONIN dans un verre ballon rempli de glaçons. Ajouter le gin et allonger de tonic. Mélanger délicatement et décorer de fruits rouges. Servir.

Tarif : 7,09 € HT la bouteille de 70cl
Disponible en CHR et sur www.monin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le sirop de Pêche Bio : la saveur de l'été enfin en version bio

Plus qu'un effet de mode, la consommation de produits bio est une habitude ancrée dans l'esprit des consommateurs qui sont en demande de produits biologiques. Un an après le lancement de ses tous premiers sirops bio, MONIN étend sa gamme avec l'arrivée d'un nouveau parfum aux notes estivales : le sirop de Pêche Bio.



Le sirop de Pêche Bio MONIN est réalisé à partir de **sucre de betterave** issu d'un approvisionnement européen et le jus de pêche est issu de **l'agriculture biologique**. Les arômes présents dans le sirop sont tous naturels.

Ce nouveau parfum est un incontournable de l'univers des sirops, et pourra se marier avec une multitude de **cocktails avec ou sans alcool**. Il peut également être utilisé avec des **boissons désaltérantes** comme des **eaux parfumées**. Grâce à sa puissance aromatique et sucrante, **une faible quantité de produit est nécessaire** pour parfumer les préparations.

Le sirop de Pêche Bio vient compléter la gamme des sirops bio MONIN déjà riche de cinq autres parfums incontournables : **Sucre de Betterave, Citron, Grenadine, Menthe et Fraise**.

APPLICATIONS



DEMI-PÊCHE

- 10 ml de sirop de Pêche Bio MONIN
- 250 ml de bière

Verser le sirop dans un verre.
Compléter de bière. Servir.



DIABOLO PÊCHE

- 20 ml de sirop de Pêche Bio MONIN
- 200 ml de limonade

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons.
Mélanger. Servir.

Tarif : 7,20€ HT la bouteille de 1L
Disponible en CHR et sur www.monin.com

Plus de 2000 recettes de cocktails et boissons gourmandes sur www.monin.com



À PROPOS DE MONIN

Forte de 110 ans d'expérience depuis sa création en 1912, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 150 parfums disponibles dans 150 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium, de Préparations de Fruits, de Sauces Gourmets et de Liqueurs. 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.

MONIN*

Hadrien DESCAMPS
hadescams@monin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.