



MONIN®

Tendances & colorés : deux nouveaux Concentrés chez MONIN

Inspiré par la richesse du monde et la subtilité des saveurs, MONIN révèle deux nouvelles références pleines de caractère : le concentré de MONIN saveur Igname Pourpre, à la texture onctueuse et aux notes délicatement sucrées, et le Concentré de MONIN Thé Vert Matcha, intense et végétal.

Deux créations qui éveillent l'imagination et s'invitent naturellement dans toutes sortes de réalisations, apportant une signature unique et colorée aux boissons, desserts et cocktails audacieux. Tout en simplifiant leur utilisation, elles permettent de retrouver les saveurs de l'ubé et du matcha, sans contrainte technique.



CONCENTRÉ MONIN IGNAME POURPRE : LA GOURMANDISE EN VIOLET

Originaire des Philippines, l'ubé est une igname appréciée pour sa teinte violette intense et son profil aromatique singulier. Avec son concentré, MONIN en restitue sa douceur naturelle, sublimée par des notes délicates de vanille et de fruits à coque, offrant une palette gustative à la fois raffinée et contemporaine.

Sa texture fluide et sa recette concentrée permettent une utilisation simple et rapide, tout en garantissant un résultat régulier. Facile à doser, il s'intègre dans de nombreuses applications, des lattes et milkshakes aux boissons glacées et cocktails, en apportant gourmandise et une signature visuelle forte.

Tarif public monin.fr : 10,20€ TTC / Tarif pro monin.fr : 7,66 € HT

CHR et sur monin.fr

CONCENTRÉ MONIN THÉ VERT MATCHA : LE MATCHA, SANS COMPROMIS

Originaire du Japon, le matcha est un thé vert d'exception, apprécié pour son intensité et sa richesse aromatique. Avec son Concentré de Thé Vert Matcha, MONIN capture toute l'authenticité de cet ingrédient premium : son caractère végétal et terreux, sa couleur verte éclatante, et sa richesse en notes umami naturellement équilibrées par une douce sucosité.

Il offre ainsi toute l'expérience sensorielle du matcha traditionnel, dans un format liquide parfaitement homogène et constant. Il s'invite ainsi avec élégance dans de nombreuses créations, des lattes onctueux aux cocktails audacieux, pour une signature à la fois contemporaine et raffinée.

Tarif public monin.fr : 10,20€ TTC / Tarif pro monin.fr : 7,66€ HT

CHR et sur monin.fr





MONIN®

NOS IDÉES RECETTES



UBÉ LATTE

**20 ml Le Concentré de MONIN saveur
Ignose Pourpre**
200 ml de lait (vache ou coco)

*Verser Le Concentré de MONIN Saveur
Ignose Pourpre dans un verre à latte.
Faire chauffer le lait à la buse vapeur pour
obtenir une texture mousseuse. Verser le lait
dans le verre avec la technique du latte art.
Servir.*



GIMLET AU MATCHA TIMUR

**15 ml de Le Concentré de MONIN
Thé Vert Matcha**
15 ml de PARAGON Baie de Timur
45 ml de gin japonais

*Verser tous les ingrédients dans un verre à
mélange avec des glaçons. Remuez pour
refroidir et diluer. Filtrez dans un verre à
cocktail refroidi. Frottez un zeste de
pamplemousse sur la surface du cocktail et
utilisez-le comme garniture. Servez*

SMOOTHIE UBÉ MYRTILLE

**30 ml Le Concentré de MONIN
saveur Ignome Pourpre**
15 ml Le Fruit de MONIN Myrtille
100 ml de lait d'amande
60 g de skyr

*Verser tous les ingrédients dans le bol
d'un blender avec la contenance en
glaçons d'un verre de 36cl. Mixer
jusqu'à l'obtention d'une texture
onctueuse (30 sec.). Verser dans un
verre. Décorer. Servir.*



ICED MATCHA LATTE MANGUE

**40 ml Le Concentré de MONIN
Thé Vert Matcha**
15 ml Le Fruit de MONIN Mangue
160 ml de lait ou d'une
alternative végétale

*Verser Le Fruit de MONIN Mangue
dans un verre et remplissez-le de
glaçons. Verser le lait puis versez
lentement Le Concentré de MONIN Thé
vert Matcha. Servez sans remuer.*



A propos de MONIN

Depuis sa création en 1912, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 100 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.