

DEUX NOUVEAUTÉS AUTHENTIQUES ET SAVOUREUSES

MONIN élargit encore davantage sa gamme de produits emblématiques avec l'arrivée de deux nouveaux parfums : Le Concentré de Thé Blanc et le sirop de Sucre de Canne Roux de l'île de la Réunion. Leur point commun : la subtilité de leurs saveurs.

Le Concentré de MONIN Thé Blanc : un mélange de puissance et de douceur

Toutes les variétés de thé sont produites à partir des feuilles d'un seul et même arbre : le Cammellia Sinensis. Elles sont différenciées par le processus de transformation des feuilles après la cueillette qui déterminera leur couleur.

Originaire de Chine, le thé blanc est principalement issu de bourgeons et de jeunes feuilles. Récolté une fois par an, il est réputé pour sa rareté. C'est également une incroyable source d'antioxydants et de vitamines.

Le Concentré de MONIN Thé Blanc est puissant par son astringence et apporte une certaine douceur grâce à son profil floral. Sa versatilité lui permet de se marier avec des sirops fruités à travers des boissons telles que les thés glacés, cocktails, mocktails ou bien encore le bubble tea. Cette nouvelle référence vient compléter la gamme Concentré autour du thé et du café comme le Thé Vert ou le Cold Brew.



APPLICATIONS



Thé Blanc Glacé Pêche Blanche

- 20 ml Le Concentré de MONIN Thé Blanc
- 10ml de sirop de Pêche Blanche MONIN
- 160 ml d'eau plate

Verser les produits MONIN dans un tumbler rempli de glaçons. Compléter d'eau plate. Mélanger. Décorer de morceaux de pêche. Servir.



Highball Thé Blanc Citronnelle

- 20 ml Le Concentré de MONIN Thé Blanc
- 10 ml de sirop Saveur Citronnelle MONIN
- 30 ml de gin
- 10 ml de jus de citron
- 100 ml d'eau gazeuse

Verser les ingrédients dans un verre highball rempli de glaçons. Compléter d'eau gazeuse. Mélanger délicatement. Décorer d'un morceau de citronnelle et d'un zeste de citron. Servir.



Thé Blanc Hibiscus Chaud

- 30 ml Le Concentré de MONIN Thé Blanc
- 10 ml de sirop Saveur Hibiscus MONIN
- 240 ml d'eau chaude

Verser les produits MONIN dans une tasse. Compléter d'eau chaude. Mélanger. Décorer d'un zeste de pamplemousse rose. Servir.

Tarif professionnel constaté 7,13€ HT en bouteille de 70cl / Tarif grand public constaté 8,56€ TTC en bouteille de 70cl
Disponible en CHR, épicerie fines et sur www.monin.com

Le Sirop de Sucre de Canne Roux de l'Île de la Réunion MONIN : retour aux origines

Le sucre est un ingrédient **extrêmement riche**, de par sa diversité de **couleurs**, de **saveurs** mais aussi de **provenance**. Grâce à son climat tropical et ses sols volcaniques, l'Île de la Réunion y cultive la canne à sucre depuis des décennies et produit un large panel de sucres.

Le sirop de Sucre de Canne Roux de l'Île de la Réunion MONIN capture l'intense arôme de ce sucre naturellement doré. Plus **puissant** que le sucre de canne blanc, ce sirop possède des notes parfaitement équilibrées de **cannelle, caramel, vanille et parfois de rhum**. Son riche profil est totalement adapté à un large ensemble de boissons, avec ou sans alcool.

Cette nouvelle référence vient élargir la gamme de sirops de provenances reconnues pour la qualité de leur sucre, tels que le sirop de Muscovado de l'Île Maurice, le sirop de Sucre de Canne de l'Île Maurice ou le sirop de Sucre d'Agave du Mexique.



APPLICATIONS



Limonade Sucre de Canne Roux

- 20 ml de sirop de Sucre de Canne Roux MONIN
- 240 ml d'eau gazeuse
- 30 ml de jus de citron frais

Verser tous les ingrédients dans une jarre à limonade remplie de glaçons. Mélanger. Décorer de rondelles de citron. Servir.



Rhum Old Fashioned

- 10 ml de sirop de Sucre de Canne Roux MONIN
- 60 ml de rhum brun
- 2 traits de bitter créole

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons. Mélanger à la cuillère de bar pour rafraîchir et diluer. Passer dans un verre Old Fashioned sur un gros cube de glace transparente. Décorer d'un zeste d'orange. Servir.



Latte Canne Roux

- 20 ml de sirop de Sucre de Canne Roux MONIN
- 150 ml de lait
- 1 expresso

Extraire un expresso et réserver. Verser le sirop de Sucre de Canne Roux MONIN dans un verre à latte ou un gobelet à emporter. Faire chauffer et mousser le lait à la buse vapeur. Verser le lait mousseux dans le verre. Verser délicatement l'expresso.

Tarif professionnel constaté 7,52€ HT en bouteille de 70cl – 3,75€ HT en bouteille de 25cl /
Tarif grand public constaté 9,02€ TTC en bouteille de 70cl – 4,50€ TTC en bouteille de 25cl
Disponible en CHR, épicerie fines 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

CONTACT PRESSE

Agence BW – Born to be Wine
Emma Raynaud – emma@agencebw.com - 06 09 24 01 73

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