

AMARETTO

苦杏

“Amaretto”是一个意大利语单词，意思是“微苦”。这也恰恰点明了其独特的特点和风味。这一单词与“amore”（意大利语“爱”的意思）和“amare”（拉丁语中“爱”的意思）颇为接近，这一千丝万缕的联系，总能令人产生浪漫的联想。

苦杏风味的利口酒十分知名，不过这种利口酒未必都含有真实杏仁。它通常由杏仁核制成，很多还含有其他香料、其他风味等。

MONIN 苦杏糖浆在很大程度上可以替代相近风味的利口酒，更可给您带来无尽的饮品创意。




MONIN®



黄智立

MONIN 饮品创意团队成员

“ MONIN 苦杏糖浆口感绵密，适用于多种意大利风格的配方。我个人最喜欢的做法之一是将其加入到提拉米苏卡布奇诺的制作中。以浓缩咖啡味为基底，倒入苦杏风味的牛奶，并加入足量可可粉。尽情享受这一刻吧！ ”

杏香蜜桃酒

- 15 ml MONIN 苦杏糖浆
- 40 ml 伏特加
- 60 ml 杏仁汁

将所有材料倒入盛有冰块的摇酒壶中，充分摇合，随后将其滤入鸡尾酒杯中。



绿泉

- 5 ml MONIN 苦杏糖浆
- 15 ml MONIN 青苹果糖浆
- 柠檬汽水适量

将所有材料倒入杯中，搅拌均匀即可。



苦杏白兰地

- 15 ml MONIN 苦杏糖浆
- 30 ml 苹果白兰地
- 柠檬汽水适量

将所有材料倒入盛有冰块的杯中，顶部注入适量柠檬汽水即可。



苦杏冰沙

- 25 ml MONIN 苦杏糖浆
- 2 勺 速溶咖啡
- 20 ml 水
- 牛奶

将速溶咖啡和水倒入杯中，搅拌至柔滑。随后加入两杯冰，倒入 MONIN 苦杏糖浆，顶部倒入适量牛奶即可。



苦杏小姐

- 15 ml MONIN 苦杏糖浆
- 40 ml 苏格兰威士忌

将所有材料倒入盛有冰块的岩石杯中，搅拌均匀即可。



苦杏芒果

- 20 ml MONIN 苦杏糖浆
- 150 ml 芒果汁
- 10 ml 柠檬汁

将所有材料倒入盛有冰块的摇酒壶中，充分摇合，随后将其倒入鸡尾酒杯中。



苦杏咖啡

- 25 ml MONIN 苦杏糖浆
- 40 ml 波本威士忌
- 双份 浓缩咖啡
- 鲜奶油

蒸汽加热 MONIN 风味产品与波本威士忌，随后倒入杯中覆于咖啡之上。可饰以鲜奶油。



提拉米苏咖啡

- 25 ml MONIN 苦杏糖浆
- 双份 浓缩咖啡
- 150 ml 牛奶
- 打发奶油

将咖啡倒入杯中，可撒入适量可可粉。蒸汽加热牛奶和 MONIN 苦杏糖浆，随后将其倒入杯中，覆于咖啡之上，可撒上适量可可粉。顶部饰以打发奶油即可。



深沉苦杏

- 20 ml MONIN 苦杏糖浆
- 40 ml 黑朗姆酒

将所有材料倒入盛有碎冰的玻璃杯中即可。



绿色大地

- 15 ml MONIN 苦杏糖浆
- 40 ml MONIN 青苹果糖浆
- 20 ml 苹果汁
- 80 ml 水

将所有材料倒入搅拌器中，加入足量冰块，搅拌至柔滑。随后将其倒入鸡尾酒杯中即可。



品鉴目录

颜色

天然亚麻色

风味

强烈杏仁香气与口感，水果余味。



应用

咖啡，甜点饮品，餐后饮品

规格

700 ml

MONIN 上海

地址：上海市延平路128号C座3楼
电话：+86 21 5688 8366

MONIN 嘉兴

地址：浙江省嘉兴市经济技术开发区
白云桥路252号
电话：+86 573 8392 6666

邮箱：enquiries-china@monin.com
客户服务热线：+86 573 8371 3411



更多饮品创意，请访问
www.monin.com
或关注 MONIN 官方微博微信

拥有百余年历史的 MONIN，如今已成为诸多美食家的首选。超过150种风味正销往全球150多个国家。

MONIN 产品包括：风味齐全的高级糖浆，美味糖酱，鲜果果酱及臻品风味粉。美味可口，用途广泛。

MONIN 让您满足顾客对卓越品质，独特风味以及新奇应用的所有期望。

