









Letnie inspiracje

Coconut mocha frappe



SKŁADNIKI

360ml

-  Mokka frappe w proszku 2 miarki
-  Syrop kokosowy DaVinci 2 pompki
-  Mleko 100 ml
-  Lód
-  Polewa czekoladowa DaVinci 2 pompki
-  Bitą śmietaną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W blenderze zmiksuj mleko, lód i syrop z bazą do frappe. Zanim przelejesz napój do szklanki, jej brzegi udekoruj sosem czekoladowym. Podaj z bitą śmietaną.






Peach Green tea



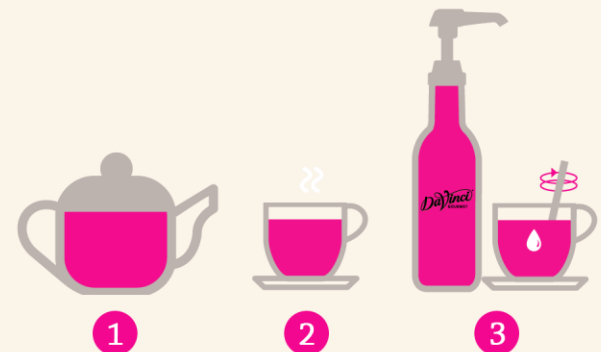
SKŁADNIKI

360ml

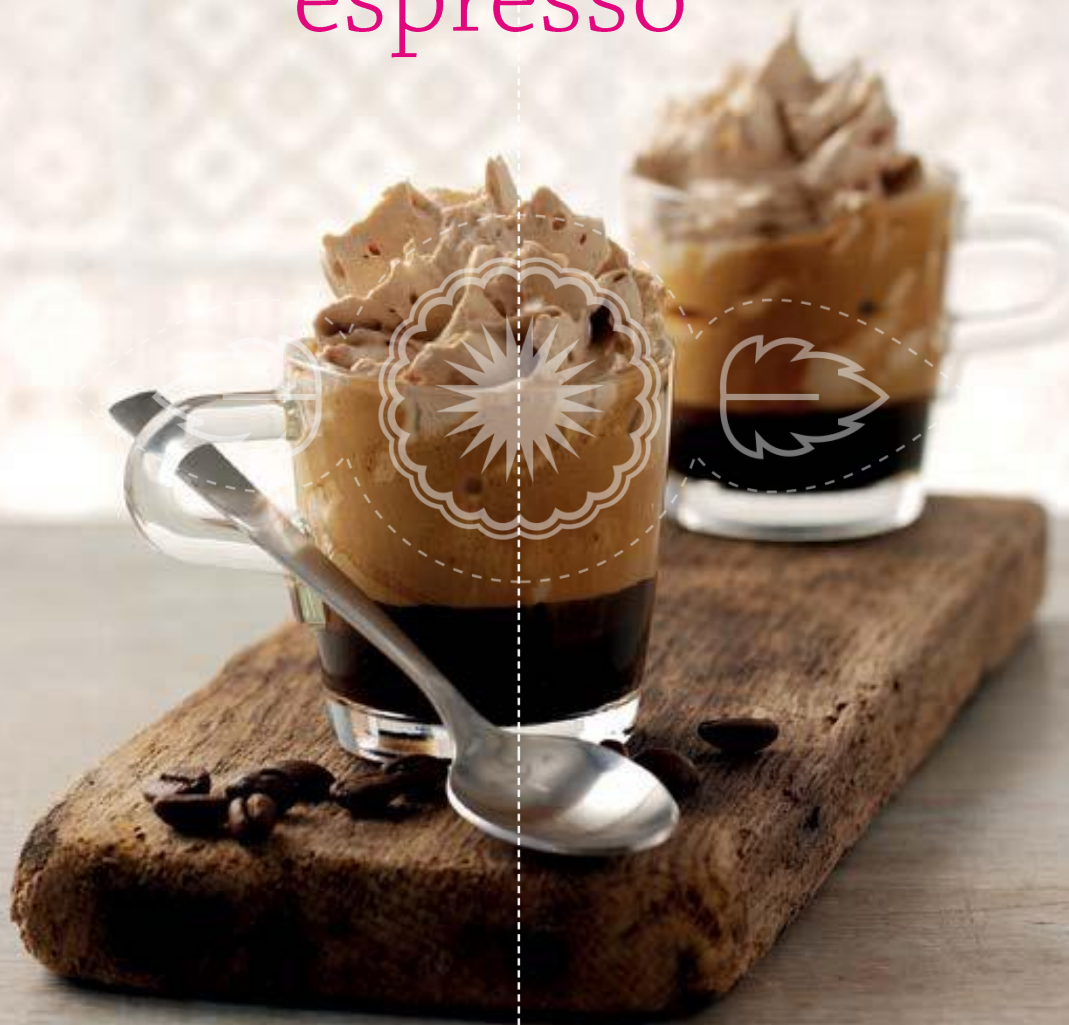
-  Syrop brzoskwiniowy DaVinci 2 pompki
-  Zielona herbata Bradley's Green Tea 1 saszetka
-  Gorąca woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zaparz herbatę, dodaj syrop i wymieszaj.






Con panna espresso



SKŁADNIKI

360ml

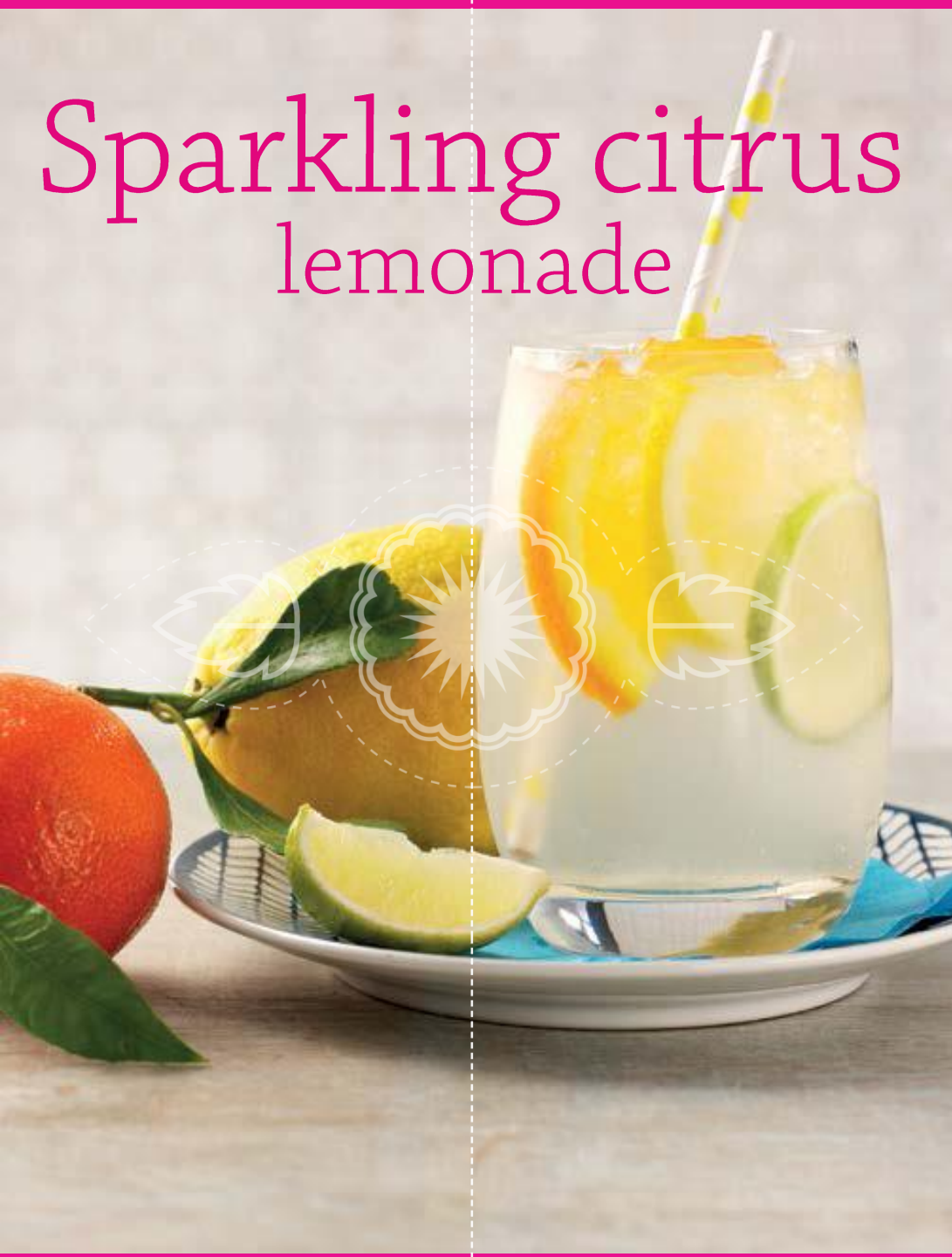
-  Espresso x1
-  Polewa czekoladowa DaVinci 1 pompka
-  Śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do schłodzonej śmietany dodaj polewę, ubij. Espresso nalej do małej szklanki, delikatnie udekoruj ubitą śmietaną.








Sparkling citrus lemonade



SKŁADNIKI

360ml

-  Syrop pomarańczowy DaVinci 2 pompki
-  Syrop cytrynowo-limonkowy DaVinci 1 pompka
-  Lód
-  Lemoniada
-  Cytrusy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Szklanę wypełnij lodem, dodaj syropy i dopełnij lemoniadą. Napój wymieszaj i udekoruj świeżymi owocami.








Orange cream frappe



SKŁADNIKI

360ml

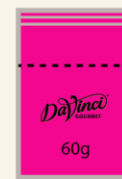
-  Syrop pomarańczowy DaVinci 2 pompki
-  Waniliowe frappe w proszku 2 miarki
-  Mleko 100 ml 100 ml
-  Lód
-  Cząstki pomarańczy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W blenderze zmiksuj mleko, lód i syrop z bazą do frappe. Dodaj cząstki pomarańczy i ponownie zmiksuj. Przelej napój do wysokiej szklanki, udekoruj kawałkami owoców.



1



2



3



4







5

Strawberry mokka delight



SKŁADNIKI

360ml

 Polewa czekoladowa DaVinci	1 pompka
 Syrop truskawkowy DaVinci	1 pompka
 Espresso	x2
 Mleko	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wlej do szklanki syrop i polewę. Dodaj espresso i 2/3 mleka, wymieszaj. Dodaj resztę mlecznej pianki. Napój można udekorować bitą śmietaną.








Raspberry fizz lemonade



SKŁADNIKI

360ml

-  Syrop malinowy Fruit Innovations DaVinci 2 pompki
-  Syrop cytrynowo-limonkowy DaVinci 1 pompka
-  Lód
-  Lemoniada
-  Maliny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Szklanę wypełnij lodem, dodaj syropy i dopełnij lemoniadą. Napój wymieszaj i udekoruj świeżymi owocami.








Tropical fruit punch



SKŁADNIKI

360ml

 Syrop ananasowy DaVinci	1 pompka
 Syrop granat DaVinci	1,5 pompki
 Lemoniada	0,75 szklanki
 Sok pomarańczowy	0,25 szklanki
 Lód	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wypełnij szklankę lodem, dodaj syrop, lemoniadę i zamieszaj. Delikatnie dopełnij sokiem pomarańczowym tak, aby stworzyć efekt dwóch warstw.





Zapraszamy do kontaktu

hurt & gastronomia:

{T} 0 507 177 850

{T} 0 783 906 111

detal:

{T} 0 505 906 133

zamówienia można składać pod adresem e-mail:

{E} zamowienia@ciechan.pl