



Baña, rocía, mastica, revuelve o aprieta – el chocolate según más te guste; su sabor sin igual es la manera perfecta de agregar una riqueza aterciopelada a tantas delicias. Con un sabor agradablemente suave, nuestra Salsa de Chocolate Oscuro es una forma excepcional de agregar chocolate a cualquier bebida, postre, bocadillo salado o fruta.





SIN INGREDIENTES KOSHER ARTIFICIALES

LIBRE DE LÁCTEOS VEGANO

LIBRE DE GLUTEN LIBRE DE OMG

Visita monin.com/spa para más información sobre productos y cientos de recetas originales.





Tamaño de vaso: 12 oz. vaso No contiene alcohol

- 1 oz. Monin Salsa De Chocolate Oscuro (Dark Chocolate)
- 1 shot Espresso
- Llenar con Leche Espumada

Combine los ingredientes, excepto la leche, en la taza de la porción. Agitar y dejar de lado. Espume la leche en la jarra. Verter la espuma de leche en taza de la porción, revolviendo suavemente. Adornar.



Iced Mocha

Tamaño de vaso: 16 oz. vaso/pinta No contiene alcohol

- 1 oz. Monin Salsa De Chocolate Oscuro (Dark Chocolate)
- · 2 oz. Café Fuerte, Frío
- 6 oz. Leche

Llenar servicio de copa con hielo. Añadir los ingredientes restantes en el orden indicado. Pasar la mezcla de un vaso de servicio a otro una y otra vez. Decorar / Adornar.



Dark Chocolate Milk

Tamaño de vaso: 12 oz. vaso/pinta No contiene alcohol

- 1 oz. Monin Salsa De Chocolate Oscuro (Dark Chocolate)
- 9 oz. Leche

Añadir el/los Producto(s) de Monin y 1 oz (30ml) de bebida gaseosa en el vaso de servir. Mezclar levemente. Adornar.



Cold Brew Martini

Tamaño de vaso: 16 oz. collins Contiene alcohol

- 1 oz. Monin Salsa De Chocolate Oscuro (Dark Chocolate)
- 1 oz. Café Fuerte, Frío
- 1 ½ oz. Cointreau® Licor
- 2 oz. Mitad Crema y Mitad Leche

Eche los ingredientes en la licuadora excepto el hielo. Llene el vaso de servir de cubitos de hielo y échelos en la licuadora. Licúe hasta obtener una textura homogénea. Vierta la bebida en el vaso/copa. Sirva.



Monin Gourmet Flavorings • 2100 Range Road • Clearwater, FL 33765 monin.com/spa