



wiosenne inspiracje

Passion iced tea



SKŁADNIKI

360ml

 Syrop herbata z cytryną DaVinci	3 pompki
 Syrop marakuja DaVinci	1 pompka
 Syrop bananowy DaVinci	1,5 pompki
 Lód	
 Woda	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wypełnij szklankę lodem, dodaj syropy, dopełnij wodą i wymieszaj.



Raspberry tea



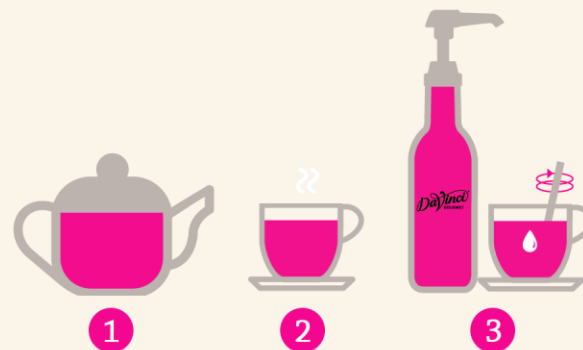
SKŁADNIKI

360ml

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zaparz herbatę, dodaj syrop i wymieszaj.



Peach chocolate frappe



SKŁADNIKI

360ml

-  Biała czekolada frappe w proszku 2 miarki
-  Syrop brzoskwiniowy DaVinci 2 pompki
-  Mleko 100 ml
-  Lód
-  Cząstki brzoskwini

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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



Salted caramel orange latte



SKŁADNIKI

360ml

-  Syrop słony karmel DaVinci 1,5 pompki
-  Syrop pomarańczowy DaVinci 0,5 pompka
-  Espresso x2
-  Mleko 250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wlej syropy do filiżanki, dodaj espresso, dopełnij ciepłym spienionym mlekiem.



Peach Latte



SKŁADNIKI

360ml

 Polewa biała czekolada DaVinci	1 pompka
 Syrop brzoskwiniowy DaVinci	1 pompka
 Espresso	x2
 Mleko	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Syrop i polewę wlej do szklanki, dodaj espresso. Dopełnij do 2/3 spienionym mlekiem. Pomieszaj delikatnie i dopełnij mleczną pianką.



Vanilla Iced Latte

SKŁADNIKI

360ml

-  Syrop waniliowy DaVinci 2 pompki
-  Szklanka lodu
-  Espresso x1
-  Mleko 100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wypełnij szklankę lodem, dodaj syrop, dopełnij zimnym mlekiem i zamieszaj. Delikatnie dodaj espresso.



Cuban Fizz lenonade



SKŁADNIKI

360ml

-  Syrop miętowy DaVinci 2 pompki
-  Syrop lemon&lime DaVinci 1 pompka
-  Świeża mięta kilka listków
-  Świeża limonka 3 części
-  Kruszony lód
-  Woda gazowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Syropy, limonkę i miętę ugnieć Muddlerem.
Dopełnij lodem i wymieszaj. Udekoruj częściami
limonki.



Strawberries cream frappe

SKŁADNIKI

360ml

-  Waniliowe frappe w proszku 2 miarki
-  Polewa truskawkowa DaVinci 2 pompki
-  Lód
-  Mleko 100 ml
-  Bitą śmietaną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W blenderze zmiksuj mleko, lód i polewę z bazą do frappe. Przelej napój do wysokiej szklanki, udekoruj bitą śmietaną.





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