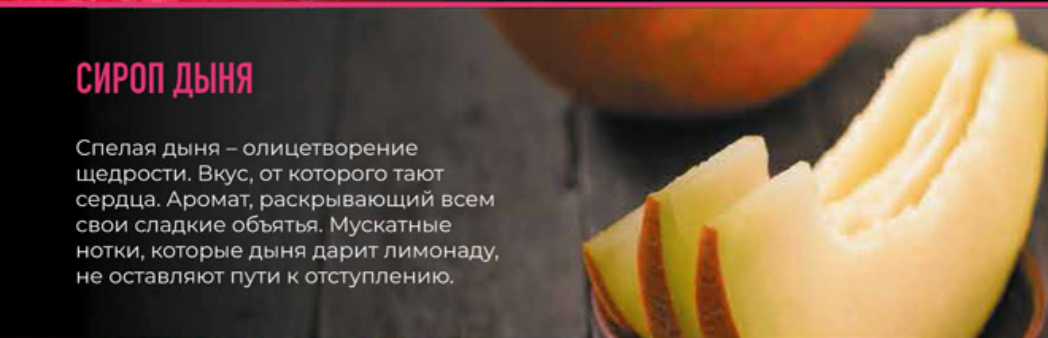




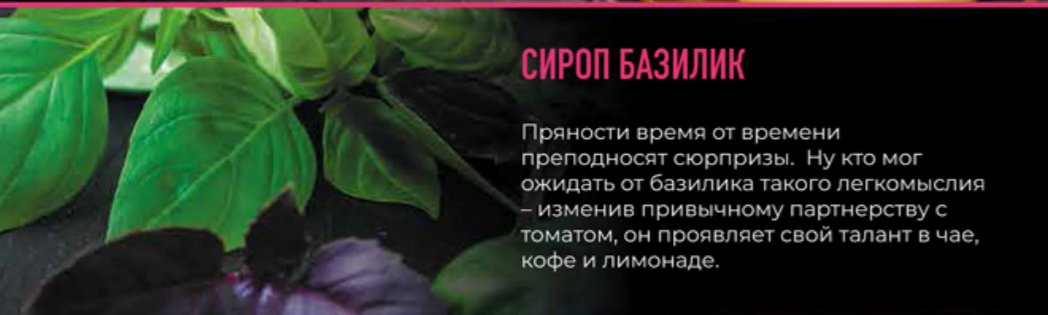
СИРОП АРБУЗ

Прохладный арбуз никого не оставляет равнодушным. Даже когда уже ничего не хочется, для него находится местечко. Аромат спелой красной мякоти в холодном лимонаде – жемчужина в сладкой коллекции бармена.



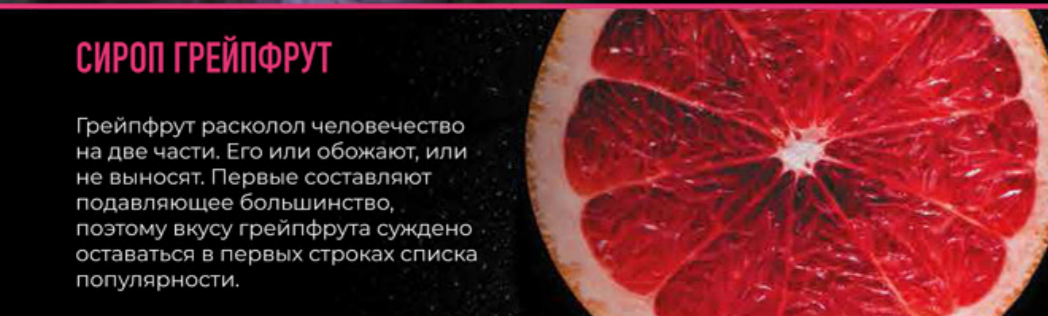
СИРОП ДЫНЯ

Спелая дыня – олицетворение щедрости. Вкус, от которого тают сердца. Аромат, раскрывающий всем свои сладкие объята. Мускатные нотки, которые дыня дарит лимонаду, не оставляют пути к отступлению.



СИРОП БАЗИЛИК

Пряности время от времени преподносят сюрпризы. Ну кто мог ожидать от базилика такого легкомыслия – изменив привычному партнерству с томатом, он проявляет свой талант в чае, кофе и лимонаде.



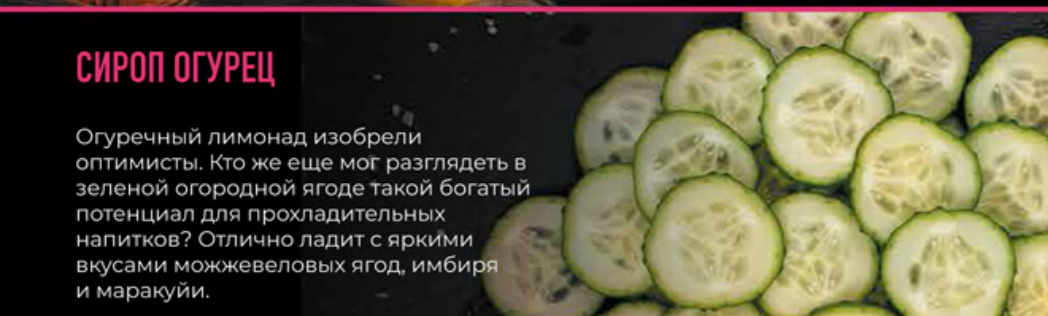
СИРОП ГРЕЙПФРУТ

Грейпфрут расколосил человечество на две части. Его или обожают, или не выносят. Первые составляют подавляющее большинство, поэтому вкусу грейпфрута суждено оставаться в первых строках списка популярности.



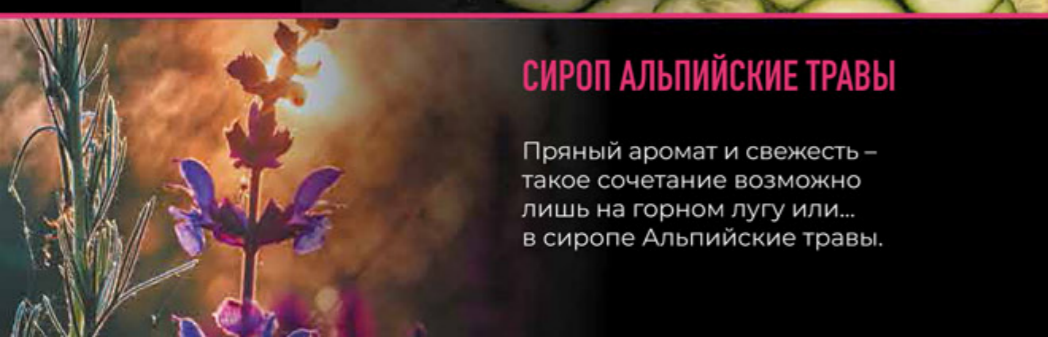
СИРОП ГРУША

Грушевый вкус и аромат сродни хорошей компании – с ними никогда не бывает скучно. Хотите поднять настроение – добавьте грушу в чай.



СИРОП ОГУРЕЦ

Огуречный лимонад изобрели оптимисты. Кто же еще мог разглядеть в зеленой огородной ягоде такой богатый потенциал для прохладительных напитков? Отлично ладит с яркими вкусами можжевельных ягод, имбиря и маракуйи.



СИРОП АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ

Пряный аромат и свежесть – такое сочетание возможно лишь на горном лугу или... в сиропе Альпийские травы.



ВЕСНА-ЛЕТО
2022



АССОРТИМЕНТ СИРОПОВ

1 л. бут. ПЭТ

АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ *

- АМАРЕТТО
- АНАНАС
- АПЕЛЬСИН
- АПЕРОЛЬ СПРИТЦ
- АРБУЗ *
- БАБЛГАМ
- БАЗИЛИК *
- БАНАН
- БЛЮ КЮРАСАО
- БУЗИНА
- ВИШНЯ
- ГРЕЙПФРУТ *
- ГРЕНАДИН
- ГРУША *
- ДЫНЯ *
- ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО
- ЗЕМЛЯНИКА
- ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК
- ИМБИРЬ
- КАРАМЕЛЬ
- КАРДАМОН
- КАШТАН
- КЛЕНОВЫЙ СИРОП
- КЛУБНИКА
- КЛЮКВА
- КОКОС
- КОРИЦА
- КРАСНОЕ ЯБЛОКО
- ЛАВАНДА
- ЛЕМОНГРАСС

- ЛЕСНАЯ МАЛИНА
- ЛИМОН И ЛАЙМ
- ЛИМОННЫЙ СОК
- ЛИЧИ
- МАЛИНА
- МАРАКУЙЯ
- МИНДАЛЬ
- МИНДАЛЬНОЕ МОККО
- МОЖЖЕВЕЛЬНИК
- ОГУРЕЦ *
- ПЕРЕЧНАЯ МЯТА
- ПЕРСИК
- ПРЯНАЯ ТЫКВА
- РОМ
- САДОВАЯ МЯТА
- СЛИВОЧНЫЙ ЛИКЕР
- СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ
- СОЛЕНАЯ ФИСТАШКА
- ТАРХУН
- ТИРАМИСУ
- ТОФФИ
- ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР
- ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ
- ФУНДУК
- ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ
- ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
- ЧЕРНИКА
- ЧИНОТТО
- ШОКОЛАД
- ШОКОЛАД И МЯТА

* ВКУСЫ ВЕСНА-ЛЕТО 2022



ИТАЛИКА
1995
Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

ООО «Италика-Трейддинг»
109429, г. Москва, 14-й км МКАД
(внутренняя сторона), д. 10
Тел.: +7 495 685 9 685
e-mail: info@italika.ru
www.italika.ru

СДЕЛАЙ СВОЙ НАПИТОК
ОСОБЕННЫМ

КОФЕ / КАКАО

КАПУЧИНО БАЗИЛИК — КОРИЦА

Эспрессо	30 мл
Молоко	120 мл
Сироп Базилик DaVinci	16 мл
Сироп Корица DaVinci	8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Бокал – кружка 250 мл.

КАПУЧИНО ГРУША — ИМБИРЬ

Эспрессо	30 мл
Молоко	120 мл
Сироп Груша DaVinci	16 мл
Сироп Имбирь DaVinci	8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Бокал – кружка 250 мл.

ХОЛОДНЫЙ КАПУЧИНО ГРУША — БАЗИЛИК

Эспрессо	30 мл
Молоко	150 мл
Сироп Груша DaVinci	16 мл
Сироп Базилик DaVinci	8 мл
Сушеная груша	1 шт.
Лед	on top

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

РАФ ДЫНЯ — БАНАН

Эспрессо	30 мл
Сливки 10 %	100 мл
Сироп Дыня DaVinci	16 мл
Сироп Банан DaVinci	8 мл

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.

МАТЧА ЧАЙ С ДЫНЕЙ И ИМБИРЕМ

Чай матча	1 ч. л.
Молоко кокосовое	120 мл
Сироп Дыня DaVinci	16 мл
Сироп Имбирь DaVinci	8 мл

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Эспрессо	30 мл
Тоник	100 мл
Сироп Грейпфрут DaVinci	16 мл
Лед	on top

Все ингредиенты налить в бокал на лед с ледующем порядке: сироп, тоник, эспрессо. Бокал – айриш 250 мл.

ЛИМОНАДЫ

ЛИМОНАД АРБУЗ — МАРАКУЙЯ

Сироп Арбуз DaVinci	10 мл
Сироп Маракуйя DaVinci	10 мл
Огурец	1 слайс
Лед	on top
Вода газированная	on top

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

ЛИМОНАД ДЫНЯ — ГРЕЙПФРУТ

Сироп Грейпфрут DaVinci	10 мл
Сироп Дыня DaVinci	10 мл
Алоэ	50 мл
Лед	on top
Вода газированная	on top

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

ЛИМОНАД АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ

Сироп Чинотто DaVinci	10 мл
Сироп Альпийские травы DaVinci	10 мл
Цедра грейпфрута	
Лед	on top
Вода газированная	on top

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

ЛИМОНАД ДЫНЯ — ОГУРЕЦ

Сироп Дыня DaVinci	16 мл
Сироп Огурец DaVinci	8 мл
Сок лимона	10 мл
Мята	1 ветка
Лед	on top
Вода газированная	on top

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

СМУЗИ / КОКТЕЙЛИ

СМУЗИ ГРУША — БАНАН

Пюре Груша Ravifruit	100 г
Пюре Банан Ravifruit	100 г
Сироп Бузина DaVinci	20 мл
Сироп Груша DaVinci	10 мл
Лед	6 куб.

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайрикен 300 мл.

СМУЗИ АВОКАДО — КАШТАН

Авокадо	60 г
Эспрессо	30 мл
Молоко соевое	100 мл
Сироп Каштан DaVinci	20 мл
Лед	6 куб.

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайрикен 300 мл.

КОКТЕЙЛЬ АБСЕНТ — ЛАЙМ

Абсент	30 мл
Сироп Тросниковый DaVinci	10 мл
Сок лайма	10 мл
Вода газированная	80 мл
Лед	on top
Огуречная пена*	on top

В шейкер налить сироп, абсент и сок лайма и взбить. Отфильтровать в бокал на лед и долить газированную воду. Сверху добавить огуречную пену. Бокал – хайбол 300 мл.

КОКТЕЙЛЬ ДЖИН — БАЗИЛИК

Джин	40 мл
Сироп Базилик DaVinci	15 мл
Сок лайма	10 мл
Лед	on top
Огуречная пена*	on top

В шейкер налить сироп, джин и сок лайма и взбить. Отфильтровать в бокал на лед и долить газированную воду. Сверху добавить огуречную пену. Бокал – рокс 250 мл.

КОКТЕЙЛЬ ГАВАЙСКИЙ РАЙ

Сироп Ром DaVinci	15 мл
Пюре Ravifruit (на выбор)	25 г
Сок лайма	10 мл
Вода	30 мл
Лед краш	on top

Все ингредиенты налить в бокал на лед и перемешать. Украсить долькой лайма. Бокал – хайбол 300 мл.

* ОГУРЕЧНАЯ ПЕНА

Яичный белок пастеризованный	500 мл
Сироп Огурец DaVinci	75 мл

Все ингредиенты налить в кример и зарядить 1 баллон CO₂.

