



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

## MONIN CUP 2018 POLAND REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: [monincup@moninpolska.pl](mailto:monincup@moninpolska.pl)

1. Konkurs MONIN CUP 2018 („konkurs”) składa się z dwóch etapów:
  - a) **Eliminacje** - wyłonienie najlepszych 24 uczestników spośród nadesłanych formularzy zgłoszeniowych;
  - b) **Finał** - 24 uczestników wyłonionych w czasie eliminacji zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie.
2. Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor marki MONIN na terytorium Polski – SCM Sp z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960, kapitał zakładowy 5.000.000,00 PLN opłacony w całości, REGON 015807691, NIP 536-177-26-95 ([www.scmpoland.pl](http://www.scmpoland.pl)).
3. Konkurs jest dedykowany tylko profesjonalnym barmanom, którzy mają ukończone 18 lat i nie mają ukończonych 27 lat w dniu 31.12.2018, mają obywatelstwo polskie oraz znają język angielski w stopniu komunikatywnym.
4. Formularze zgłoszeniowe przyjmowane są do dnia **10 września 2018 r.**
5. Do dnia **14 września 2018** zostanie opublikowana lista 24 uczestników zakwalifikowanych do rozgrywek finałowych
6. O kwalifikacji do rozgrywek finałowych decyduje prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy tj. zgodnie z wytycznymi jury konkursu.

### DANE OSOBOWE

1. Administratorem danych osobowych uczestników konkursu jest organizator konkursu – firma SCM Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960. W związku z przeprowadzeniem konkursu przetwarzane będą następujące dane osobowe uczestników: imię i nazwisko, adres e-mail, płeć, numer telefonu, adres zamieszkania wraz z kodem pocztowym, data urodzenia, wizerunek. Podanie danych osobowych przez uczestników jest dobrowolne, jednakże konieczne do wzięcia udziału w konkursie, otrzymania nagród lub rozpatrzenia ewentualnych reklamacji dotyczących konkursu.
2. Dane osobowe uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia konkursu, w tym komunikowania się z uczestnikami w kwestiach związanych z konkursem, powiadamiania uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych reklamacji uczestników dotyczących konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).
3. Administrator przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 a) oraz b) RODO, a w zakresie wizerunku na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO.

  
**MONIN**<sup>®</sup>



# OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business  
food  
solutions.

MONIN®

4. Administrator danych będzie udostępniał dane osobowe podmiotom, z którymi współpracuje w celach organizacji i obsługi konkursu, oraz partnerom prasowym konkursu (mediom).
5. Uczestnicy mają prawo dostępu do treści podanych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia, wniesienia sprzeciwu oraz cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, jak również o przysługującym Uczestnikom prawie wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć (wizerunku) oraz receptur koktajli przygotowanych przez uczestników w trakcie i na potrzeby konkursu. Administrator danych zastrzega sobie prawo do wykorzystywania w/w materiałów, w tym materiałów zawierających dane osobowe na wszelkich polach eksploatacji określonych w ustawie z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do umieszczania ich na stronach internetowych prowadzonych przez Administratora danych, na blogu prowadzonym przez Administratora danych, a także na wszelkich profilach, kontaktach Administratora danych posiadanych w portalach społecznościowych (tj. Facebook, Instagram), jak również w aplikacjach typu YouTube. Materiały te zostaną także opublikowane przez partnerów prasowych konkursu.
7. Administrator danych będzie przetwarzał dane osobowe przez okres jednego roku od dnia zakończenia konkursu na potrzeby informowania uczestników o kolejnych edycjach konkursu, a także na potrzeby rozpoznawania ewentualnych reklamacji uczestników dotyczących konkursu. Po tym okresie dane osobowe uczestników są usuwane.
8. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości co bezpieczeństwa danych osobowych uczestników, chęci aktualizacji, usunięcia danych osobowych, cofnięcia zgody na przetwarzanie lub realizacji innych uprawnień określonych w RODO należy kontaktować się z Administratorem danych drogą elektroniczną na adres e-mail: [ochrona.danych@scmpoland.pl](mailto:ochrona.danych@scmpoland.pl) lub pod adresem SCM Sp. z o.o. Aleja Jana Pawła II 11, 00-828 Warszawa.

## ELIMINACJE

1. Uczestnicy chcący wziąć udział w konkursie zobowiązani są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail: [monincup@moninpolska.pl](mailto:monincup@moninpolska.pl)
2. Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronach: [www.facebook.com/MoninPolska](https://www.facebook.com/MoninPolska) oraz <http://moninpolska.pl/blog>
3. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania jednej autorskiej receptury na drink alkoholowy (short drink) - receptura musi zawierać min. 10ml produktu MONIN (syrop, puree, likier, koncentrat lub sos deserowy), przy czym baza alkoholowa nie powinna przekraczać 70 ml.
4. Drinki muszą zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
5. Maksymalna ilość składników drinka – 5 składników.
6. Dekoracja umieszczona wewnątrz drinka traktowana jest jako składnik.
7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).
8. Niedopuszczalne jest użycie syropów, likierów i puree innych niż wymienione w portfolio, które zapewnia organizator.
9. Nazwa drinka nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
10. Do finału MONIN CUP 2018 kwalifikuje się 24 uczestników wybranych w wyniku eliminacji.

MONIN®



# OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

SCM business  
food  
solutions.

MONIN®

11. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - <http://www.facebook.com/MoninPolska> i <http://moninpolska.pl/blog> w dniu 14 września 2018.

## FINAL

1. W finale startuje 24 uczestników, którzy zostali wytypowani w eliminacjach.
2. Finał konkursu odbędzie się w dniu 08.10.2018 roku w Salach Konferencyjnych Nimbus Al. Jerozolimskie 98, Warszawa.
3. Rozgrywki finałowe rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą się składały z dwóch części:
  - a) Blind test i przygotowanie kompozycji alkoholowej (short drink);
  - b) MONIN Seminarium oraz wręczenie nagród
4. W finale każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
5. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do konkursu będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.
6. Po wyjściu na scenę, przed rozpoczęciem samego konkursu, każdy uczestnik weźmie udział w Blind Teście polegającym na odgadnięciu nazw syropów MONIN, które będą prezentowane w 10 czarnych kieliszkach. Kryterium wyboru to smak i zapach. Za każdy odgadnięty produkt uczestnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 10 punktów. Lista 30 smaków, z których 10 będzie wybranych do Blind Testu, jest jawna. Podczas konkursu nie można korzystać z listy.
7. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych drinków w kategorii alkoholowej.
8. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji w określonym do tego miejscu.
9. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA).
10. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.
11. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
12. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.
13. Podczas startu uczestnik ma 7 minut na przygotowanie 4 koktajli.
14. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 3 punkty, po 8 minutach praca zostaje przerwana.
15. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, sprzęt barmański oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne).
16. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio, produkty uzupełniające z portfolio Coca-Cola Company oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów (pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu).
17. W miejscu konkursu oraz w czasie jego trwania uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne koszule będą rozdawane uczestnikom podczas rejestracji.
18. Podczas rozgrywek finałowych - jednego uczestnika ocenia jeden sędzia techniczny.
19. Pracę techniczną uczestników będą nadzorować i oceniać Master Bartender mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.
20. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).
21. Sędziowie będą używać do oceny uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
22. Uczestnicy mają zapewnioną możliwość pełnego wglądu do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.
23. Każdy uczestnik ma prawo zgłosić uzasadniony protest w ciągu 15 min. od zakończenia rozgrywki finałowej na ręce Organizatora konkursu.
24. Zwycięzcą konkursu MONIN CUP jest uczestnik, który zdobył największą ilość punktów podczas startu finałowego (punkty będą sumą oceny technicznej i noty degustacyjnej oraz sumy punktów uzyskanych w blind teście).
25. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 3 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę.

MONIN®



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

26. Zwycięzca konkursu pojedzie na ogólnopolski finał MONIN CUP 2018 w Paryżu jako reprezentant Polski, a koszt tego wyjazdu zostanie pokryty przez organizatora.
27. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji podczas konkursu uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.
28. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

[www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska)

[www.moninpolska.pl](http://www.moninpolska.pl)

[www.moninpolska.pl/blog](http://www.moninpolska.pl/blog)

## Lista produktowa MONIN Cup 2018

### BAZY KOKTAJLOWE

NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 2kg

CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 2kg

COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 2kg

VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 2kg

YOGHURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 2kg

VANILLA LIQUID BASE - płynna baza waniliowa 1,89ltr

### SOSY GOURMET

CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr

CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr

DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr

WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr

SALTED CARAMEL - sos słony karmel 0,5ltr

MILK CHOCOLATE - sos mleczna czekolada 0,5ltr

### KONCENTRATY

BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr

LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr

LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1ltr

RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr

SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

RANTCHO LIME - koncentrat limonkowy 0,7ltr

### PUREE OWOCOWE

PUREE PINEAPPLE - puree ananas 1ltr

PUREE RHUBARB - puree rabarbar 1ltr

PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr

PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1ltr

PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1ltr

PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr

PUREE GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr

PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr

  
**MONIN**<sup>®</sup>





OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

- PUREE LYCHEE - puree liczi 1ltr
- PUREE MANGO - puree mango 1ltr
- PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr
- PUREE PEACH - puree brzoskwiniowe 1ltr
- PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr
- PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr
- PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr
- PUREE YUZU-CITRUS PREMIUM - puree cytrusowe premium 1ltr
- PUREE SEA BUCKTHORN - puree rokitnik 1ltr

## SYROPY

- ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr
- AMARETTO - syrop Amaretto 0,7ltr
- ANISE - syrop anyżkowy 0,7ltr
- APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr
- APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr
- APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr
- BASIL - syrop bazylia 0,7ltr
- BLACKBERRY - syrop jeżynowy 0,7ltr
- BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7ltr
- BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7ltr
- BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7ltr
- BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7ltr
- BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr
- BROWNIE - syrop brownie 0,7ltr
- BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr
- BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr
- CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7ltr
- CARAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr
- CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr
- CARIBBEAN - syrop rumowy 0,7ltr
- CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7ltr
- CHERRY - syrop wiśniowy 0,7ltr
- CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7ltr
- CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7ltr
- CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7ltr
- CHOCOLATE COOKIE - syrop ciasteczka czekoladowe 0,7ltr
- CHOCOLATE MINT - syrop czekoladowo-miętowy 0,7ltr
- CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7ltr
- COCONUT - syrop kokosowy 0,7ltr
- COFFEE - syrop kawowy 0,7ltr
- COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7ltr

**MONIN**<sup>®</sup>



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7ltr  
CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7ltr  
CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7ltr  
CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7ltr  
DONUT - syrop donut 0,7ltr  
ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7ltr  
ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7ltr  
FALERNUM - syrop Tiki 0,7ltr  
FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7ltr  
FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7ltr  
GIN - syrop jałowcowy 0,7ltr  
GINGER - syrop imbirowy 0,7ltr  
GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7ltr  
GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7ltr  
GRAPEFRUIT - syrop grejfrutowy 0,7ltr  
GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr  
GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7ltr  
GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7ltr  
GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7ltr  
GRENADINE - syrop Grenadine 0,7ltr  
GUAVA - syrop guawa 0,7ltr  
GUM - syrop guma cukrowa 0,7ltr  
HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr  
HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr  
HONEY - syrop miodowy 0,7ltr  
IRISH - syrop Irish 0,7ltr  
JASMINE - syrop jaśminowy 0,7ltr  
KIWI - syrop kiwi 0,7ltr  
LAVENDER - syrop lawendowy 0,7ltr  
LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7ltr  
LEMON PIE - syrop tarta cytrynowa 0,7ltr  
LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7ltr  
LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7ltr  
LYCHEE - syrop liczi 0,7ltr  
MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7ltr  
MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7ltr  
MANDARINE - syrop mandarynka 0,7ltr  
MANGO - syrop mango 0,7ltr  
MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7ltr  
MELON - syrop melonowy 0,7ltr  
MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7ltr

**MONIN**<sup>®</sup>



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7ltr  
ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7ltr  
ORANGE SPRITZ - syrop pomarańczowy szprycer 0,7ltr  
PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7ltr  
PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7ltr  
PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7ltr  
PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr  
PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7ltr  
PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr  
PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejfruta 0,7ltr  
PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr  
POMEGRANATE - syrop z owocu granatu 0,7ltr  
POPCORN - syrop popcorn 0,7ltr  
PRALINE - syrop pralinkowy 0,7ltr  
PUMPKIN SPICE - syrop dyniowy korzenny 0,7ltr  
PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7ltr  
RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr  
RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr  
ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7ltr  
ROSE - syrop różany 0,7ltr  
SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7ltr  
SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr  
SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr  
SPICY - syrop korzenny 0,7ltr  
SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr  
STRAWBERRY - syrop truskawkowy 0,7ltr  
TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr  
TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7ltr  
VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr  
VIOLET - syrop fiołek 0,7ltr  
WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7ltr  
WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7ltr  
WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7ltr  
WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7ltr  
WINTER SPICE - syrop rozgrzewający 0,7L  
YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7ltr  
CLOUDY LEMONADE - syrop baza lemoniadowa 1ltr

## **SYROPY BEZCUKROWE**

CARAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7ltr  
HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7ltr  
VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7ltr

**MONIN**<sup>®</sup>



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

## LIKIERY

BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr  
BLACKCURRANT - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr  
PEACH - likier brzoskwiniowy 16% 0,7ltr  
RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr  
STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr  
LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr  
VIOLET - likier fioleto 16% 0,7ltr  
WILD STRAWBERRY 2 - likier poziomkowy 2 18% 0,7ltr  
APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr  
BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr  
MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr  
BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr  
CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr  
DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr  
COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr  
FROSTED MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr  
GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr  
COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr  
GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr  
PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr  
TRIPLE SEC CURACAO - likier pomarańczowy biały 38% 0,7ltr  
VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr  
ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr  
WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr  
WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr

## PISAKI LATTE ART

Latte Art CARMEL 0,150 L - Pisak Latte Art karmelowy  
Latte Art COCOA 0,150 L - Pisak Latte Art kakaowy

**MONIN**<sup>®</sup>





OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI

# MONIN CUP

Warszawa 8 października 2018

**SCM** business  
food  
solutions.

**MONIN**<sup>®</sup>

## LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR (SPRZĘT, OWOCE, WARZYWA, ZIOŁA I INNE PRODUKTY)

cytryny, limonki, pomarańcze, jabłka, gruszki, grapefruity, ananas,  
banany, arbuz, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Vitamix model BarBoss, słomki, serwetki, lód

## LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY COCA-COLA COMPANY

- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fanta
- Burn
- Kinley
- Cappy
  - Grejpfrut
  - Czarna porzeczka
  - Pomarańcza
  - Jabłko

**MONIN**<sup>®</sup>