

Peeze recepten

Verras uw gasten en verhoog uw omzet



Extra online
aandacht?



Maak een leuke foto van één van de recepten in uw zaak
en deel deze op social media met hashtag #peezepecials

Dan helpen wij u graag aan extra bereik!

ICED LATTE SALTED CARAMEL

HEERLIJK EN VERKOELEND

EEN IJSKOUDE
VERRASSING MET
EEN ZOETZOUTE
TWIST

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 20 ml gecondenseerde melk
- 20 ml Monin Salted Caramel siroop
- 2 shots espresso
- 100 ml volle melk
- Ijsblokjes
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Vul het glas met ijsblokjes, de gecondenseerde melk, de 2 shots espresso en de siroop. Vul het glas daarna aan met volle melk.

Variatietip:

Vervang de gecondenseerde melk door een bol vanille-ijs voor een romiger effect.

BLACK CURRANT ICED LATTE

FRUITIG LEKKER

TOE AAN
iets fris en
fruitigs?

Lekker
genieten!



bewust genieten

Ingrediënten en benodigdheden:

- 20 ml Monin Black Currant siroop
- 2 shots espresso
- 100 ml volle melk
- Ijsblokjes
- Slagroom
- Monin Chocolate saus
- 3 zwarte bessen
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Vul het glas met ijsblokjes, de 2 shots espresso en de siroop. Vul het glas tot $\frac{3}{4}$ aan met volle melk. Garneer met een toef slagroom, chocoladesaus en de zwarte bessen.

OREO® LATTE

MACCHIATO

INTENS SMAAKVOL

DE ENIGE ECHTE
VOOR DE ENIGE
ECHTE...

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 20 ml Monin Chocolate Cookies siroop
- 150 ml volle melk
- 1 shot espresso
- Slagroom
- Stukjes pure chocolade
- 1 Oreo® koekje
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de melk samen in een kan en schuim op. Schenk vervolgens uit in het glas tot $\frac{3}{4}$ van de hoogte. Verdun de espresso iets met water en schenk deze na ongeveer 40 seconden voorzichtig in het midden van het schuim. Garneer met slagroom, de stukjes chocolade en een Oreo® koekje.

LATTE PISANG

MACCHIATO

TROPISCHE TRAKTATIE

EXOTISCHE
SMAAKSENSATIE!

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 10 ml Monin Pistache siroop
- 10 ml Monin Green Banana siroop
- 150 ml volle melk
- 1 shot espresso
- Slagroom
- Monin Chocolate saus
- 3 schijfjes gedroogde banaan
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg beide siropen en de melk samen in een kan en schuim op. Schenk vervolgens uit in het glas tot $\frac{3}{4}$ van de hoogte. Verdun de espresso iets met water en schenk deze na ongeveer 40 seconden voorzichtig in het midden van het schuim. Garneer met slagroom, chocoladesaus en de schijfjes banaan.

RED VELVET

LATTE

MACCHIATO

VERLEIDELIJK LEKKER

LAAT JE
VERRASSEN
DOOR DEZE
KLEURRIJKE
SMAAKEXPLOSIE

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 20 ml Monin White Chocolate siroop
- 20 ml bietensap
- 1 shot espresso
- 150 ml volle melk
- Slagroom
- Chocoladesaus
- Witte chocoladekrullen
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop, het bietensap en de melk samen in een kan en schuim op. Schenk vervolgens uit in het glas tot $\frac{2}{3}$ van de hoogte. Verdun de espresso iets met water en schenk deze na ongeveer 40 seconden voorzichtig in het midden van het schuim. Garneer met een toef slagroom, chocoladesaus en witte chocoladekrullen.

POPCORN

LATTE MACCHIATO

KNAPPERIG LEKKER

VOOR DE ÉCHTE
ZOETEKAUW!

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 20 ml Monin Popcorn siroop
- 200 ml volle melk
- 1 shot espresso
- Zoete popcorn
- Monin Caramel saus
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de melk samen in een kan en schuim op. Schenk vervolgens uit in het glas. Verdun de espresso iets met water en schenk deze na ongeveer 40 seconden voorzichtig in het midden van het schuim. Garneer met zoete popcorn en karamelsaus.

Variatietip:

Vervang de popcornsiroop door een scheutje Tia Maria voor een alcoholische twist.

LATTE BROWNIE

MACCHIATO

INTENS GENIETEN

GENIET VAN
DE PURE
SMAAK VAN
AMERIKAANSE
BROWNIES

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 240 ml verse volle melk
- 20 ml Monin Brownie siroop
- 1 shot espresso
- Cacaosuiker of -poeder
- Amandelschaafsel
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de verse melk samen in een kan en schuim op. Schenk dit vervolgens uit in het glas en laat het schuim scheiden. Zet ondertussen een espresso en schenk deze voorzichtig in het midden van de melk. Garneer met amandelschaafsel en cacaosuiker.



LATTE

MACCHIATO

.....
OUDERWETS LEKKER

KOFFIE MET
DE SMAAK
VAN OMA'S
APPELTAART

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 240 ml verse volle melk
- 20 ml Monin Apple Pie siroop
- 1 shot espresso
- 1 toef slagroom
- 1 Pirouline choco koekstaafje
- Kaneelpoeder
- Amandelschaafsel
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de verse melk samen in een kan en schuim op. Schenk dit vervolgens uit in het glas en laat het schuim scheiden. Zet ondertussen een espresso en schenk deze voorzichtig in het midden van de melk. Garneer met een toef slagroom, kaneelpoeder en amandelschaafsel.

SPECULOOS LATTE MACCHIATO

HEERLIJK & VERWARMEND

ERVAAR DE
KRUIDIGE
EN UNIEKE
SMAAK VAN
SPECULOOS

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 240 ml verse volle melk
- 20 ml Monin Speculoos siroop
- 1 shot espresso
- Schuddebuikjes
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de verse melk samen in een kan en schuim op. Schenk dit vervolgens uit in het glas en laat het schuim scheiden. Zet ondertussen een espresso en schenk deze voorzichtig in het midden van de melk. Garneer met schuddebuikjes.

SALTED CARMEL MACCHIATO

LATTE

EEN SMAAKSENSATIE

ZOUT,
KARAMEL EN
KOFFIE: EEN
VERRASSEND
LEKKERE
COMBINATIE

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 240 ml verse volle melk
- 20 ml Monin Salted Caramel siroop
- 1 shot espresso
- Karamelblokjes
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de verse melk samen in een kan en schuim op. Schenk vervolgens uit in het glas en laat het schuim scheiden. Zet ondertussen een espresso en schenk deze voorzichtig in het midden van de melk. Garneer met karamelblokjes.

HAZELNUT LATTE MACCHIATO

HEERLIJKE SMAAKBELEVING

DE HEERLIJKE
SMAAK VAN
HAZELNoot
GECOMBINEERD
MET ESPRESSO

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 240 ml verse volle melk
- 20 ml Monin Hazelnoot siroop
- 1 shot espresso
- Amandelschaafsel
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de verse melk samen in een kan en schuim op. Schenk dit vervolgens uit in het glas en laat het schuim scheiden. Zet ondertussen een espresso en schenk deze voorzichtig in het midden van de melk. Garneer met amandelschaafsel.

CHAI LATTE

INDIAAS RECEPT MET EEN SPICY BITE

HEERLIJK,
KRUIDIG,
ROMIG EN
VERWARMEND

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 240 ml verse volle melk
- 40 ml Monin Chai siroop
- 1 Stokje zoethout
- Specialty glas

Bereidingswijze:

Voeg de siroop en de verse melk samen in een kan en schuim op als een koffie verkeerd. Schenk dit vervolgens uit in het glas en decoreer met een stokje zoethout.

ICED CHAI LATTE

ORIGINEEL INDIAAS RECEPT

CHAI VOLGENS
ORIGINEEL
INDIAAS
RECEPT,
IN EEN
VERKOELEND
JASJE

*Lekker
genieten!*



bewust genieten

Ingrediënten en benodigdheden:

- 1 glas verse volle melk
- 1 glas ijsklontjes
- 40 ml Monin Chai siroop
- Specialty glas
- Rietje

Bereidingswijze:

Mix de melk, ijsblokjes en siroop gedurende 20 seconden in een blender. Schenk uit en serveer met een rietje.

HUISGEMAAKTE

ROOIBOS IJSTHEE

...EN PROEF DE ZOMER

PROEF DE
ZOMER
MET DEZE
HUISGEMAAKTE
ROOIBOS
IJSTHEE

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 3 el Communitatea Norwood rooibos/citrus
- 1 liter water
- 1 liter troebele appelsap
- Citroenschijfje
- Specialty glas
- Rietje
- Theezeef

Bereidingswijze:

Bereid 1 liter thee en laat 12u trekken. Zeef de thee en meng 1 op 1 met de appelsap. Schenk uit en garneer met een citroenschijfje en een rietje.

ICECCINO

ICED **CAPPUCCINO**

VOOR ÉCHTE **KOELE** KIKKERS

HEERLIJKE
ICED
CAPPUCCINO
VOOR LEKKERE
VERKOELING

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 5 scheppen Frozen Iceccino
- 1 glas ijsklontjes
- ½ glas water
- 1 shot espresso
- Specialty glas
- Rietje

Bereidingswijze:

Mix de Iceccino, ijsklontjes, espresso en het water gedurende zo seconden in een blender. Schenk uit en serveer met een rietje.

AFFOGATO

IJS & ESPRESSO
COMBI

VOOR EEN PERFECT MOMENT

DÉ
PERFECTE
COMBINATIE
VAN IJS EN
ESPRESSO
OM ELK
MOMENT
VAN TE
GENIETEN

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 2 grote bollen vanille ijs
- 1 shot espresso
- Amaretto bolletjes
- Dubbelwandig cappuccino glas

Bereidingswijze:

Doe twee grote bollen ijs in het glas en giet hier een krachtige espresso overheen. Garneer het geheel vervolgens met amaretto bolletjes.

CHOCOLATE

SALTED CARAMEL

EEN VERRASSENDE COMBINATIE

HET ZOUT
HAALT
DE ZOETE
SMAAK VAN
DE KARAMEL
EN DE
CHOCOLADE
NAAR BOVEN

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 270 ml warme chocolademelk*
- 1 shot espresso
- 15 ml Monin Salted Caramel siroop
- Toefslagroom
- Karamelblokjes
- Mok

Bereidingswijze:

Bereid de warme chocolademelk en espresso. Schenk de siroop in de mok en giet hier vervolgens de espresso en dan de chocolademelk op. Garneer met een toef slagroom en karamelblokjes.

* Peeze Ciccio of Peeze Chocolatte

TOE CHOCOLATE HAZELNUT

KLASSIEKE COMBINATIE

DE KLASSIEKE
COMBINATIE
VAN
CHOCOLADE
EN HAZELNOOT
VERVEELT
NOOIT

*Lekker
genieten!*



bewust genieten



Ingrediënten en benodigdheden:

- 300 ml warme chocolademelk*
- 20 ml Monin Hazelnoot siroop
- 1 toefslagroom
- 1 choco pencil
- Amandelschaafsel
- Mok

Bereidingswijze:

Bereid de warme chocolademelk. Schenk de siroop in de mok en giet hier vervolgens de chocolademelk op. Garneer met een toef slagroom, amandelschaafsel en de choco pencil.

* Peeze Ciccio of Peeze Chocolatte