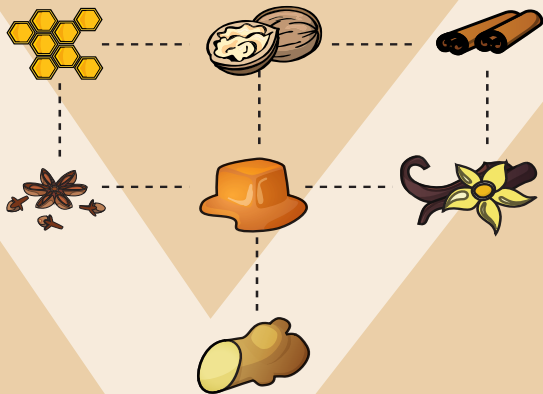


# Sam Syrop

# Sam Syrop

## PRZEWODNIK

### PO SAMYCH SYROPACH



## POZNAJ

**NASZ NIEZBEDNIK**  
PRZY PRYZRZĄDZANIU  
IDEALNEJ, SŁODKIEJ KAWY.

**ODKRYJ NASZE SYROPY, ICH SMAKI I... UKRYTĄ MOC!**

**Jesteśmy Sam Syrop i Sam Sos.**  
Zawieramy same naturalne składniki.

Wystarczy spojrzeć na nasze nazwy,  
by dowiedzieć się, jakim darem przyrody  
zawdzięczamy swój smak i aromat.

Nie znosimy towarzystwa chemicznych  
aromatów, sztucznych barwników,  
ani tym bardziej – konserwantów.



## WSPARCIE

Wiemy, że każdy napój i deser zjada się  
w pierwszej kolejności... oczami!

Dlatego zapewniamy naszym Klientom wszechstronne  
wsparcie szkoleniowo-doradcze i marketingowe.

Zapewnimy Państwu pomoc przy tworzeniu  
unikalnych receptur i nowych pozycji w menu.

Przeszkolimy Państwa baristów z zakresu  
przygotowywania napojów z użyciem naszych syropów.

Na życzenie przeprowadzimy audyt i sprawdzimy  
jakość finalnych produktów.

Chętnie przygotujemy dla Państwa samplingi  
i materiały promocyjne, od ulotek i plakatów po POS.



[samsyrop.pl](http://samsyrop.pl)

Sprawdź też inne marki z grupy Uni-Taste:  
[one-only.pl](http://one-only.pl) | [john-john.pl](http://john-john.pl) | [teahouse-exclusives.pl](http://teahouse-exclusives.pl)

Biurowie handlowe: UNI-PACK Maciejko Sp.J. | ul. Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno | tel. 22 750 17 41



JOHN JOHN





### Jestem Sam Syrop Miodowy.

Dzięki zawartości miodu z małopolskiej pasieki, mam łagodny, kojący smak. Miód czczono niegdyś jako pokarm bogów i przypisywano mu wpływ na długowieczność. Nawet jeśli nie dla zdrowia – spróbuj mnie dla smaku. Cud – miód!

### SUPERMOC: KOI NERWY

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), polski miód pszczeli.

# ZBOŻENKA KARMELOWA

## POTRZEBUJESZ:

1-2 łyżki	kawa zbożowa karmelowa
1 pompka (5 ml)	Sam Syrop Miodowy
do końca kubka	spienione mleko
na wierzch	ciasteczko korzenne / pianki marshmallow / draże karmelowe

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Spień mleko do kawy typu latte.
2. Do kubka nasyp łyżeczkę kawy zbożowej o smaku karmelowym.
3. Odmierz i wlej do kubka:
  - Sam Syrop Miodowy (1 pompkę).
4. Zalej kawę z syropem spienionym mlekiem.
5. Wierzch mlecznej pianki posyp pokruszonym ciasteczkiem korzennym, piankami marshmallow lub drazami karmelowymi.





### Jestem Sam Syrop Orzechowy.

To siekane orzechy włoskie sprawiają, że mój smak jest tak prawdziwy. Orzechy zawierają cenne minerały i witaminy, a do tego mogą przypomnieć Ci smak dzieciństwa. Czy Ty też wspinałeś się po nie na drzewo podczas wakacji na wsi?

## SUPERMOC: PRZYPOMINA WAKACJE

Mozesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), siekane orzechy włoskie.



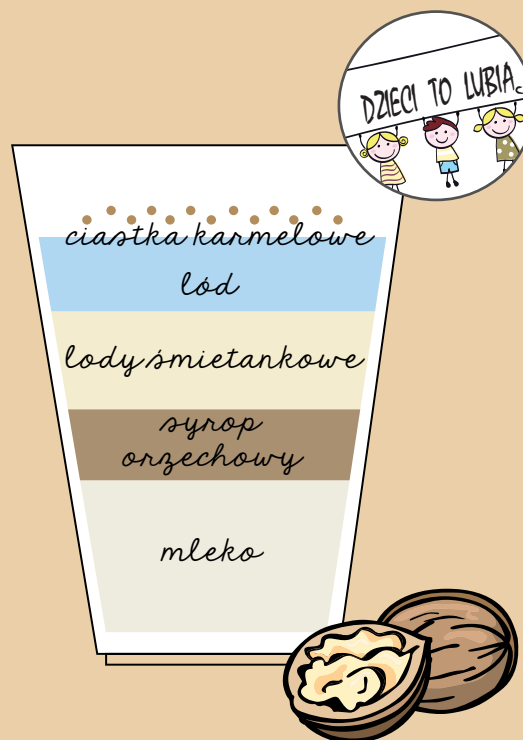
foto: masz.talerz

# SHAKE CIASTECZKOWY

## POTRZEBUJESZ:

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 3 pompki (15 ml) | Sam Syrop Orzechowy |
| 3 łyżki          | lody śmietankowe    |
| 1/2 kubka        | kostki lodu         |
| 1/3 kubka        | zimne mleko         |
| 4 szt.           | ciastka karmelowe   |

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Odmierz i wlej do blendera:
  - Sam Syrop Orzechowy (3 pompki);
  - 3 łyżki lodów śmietankowych;
  - lód;
  - zimne mleko;
  - 3 ciasteczka karmelowe.
2. Zmiksuj całość i przelej do kubka.
3. Ostatnie ciastko pokrusz i posyp nim wierzch napoju lub dodaj w całości do kubka.

Polsonn  
Właścicielka i ondesup  
skromne od set (cał)



# CINNAMON & STRAWBERRY SMOOTHIE

## POTRZEBUJESZ:

2 pompki (20 ml) Sam Syrop Cynamonowy  
1/2 kubka puree truskawkowe  
3/4 kubka lód

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml

## Jestem Sam Syrop Cynamonowy.

Dzięki zawartości mielonego cynamonu pobudzam zmysły delikatnym, słodkim aromatem, który kojarzy się z szarlotką, świętami i grzańcem. Genialnie komponuję się z kawą i mlekiem. Idealna z nas para na poranne przebudzenie!

## SUPERMOC: BUDZI ZMYŚŁY

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), cynamon.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Odmierz i wlej do blendera:
  - Sam Syrop Cynamonowy;
  - puree truskawkowe;
  - kostki lodu.
2. Całość zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Przelej napój do szklanki.
4. Jeśli chcesz, posyp wierzch gorzką czekoladą startą na tarce.

*Poluom  
Wskazywaj London  
stronę od serwa*





### Jestem Sam Syrop Korzenny.

Smak nadają mi naturalne przyprawy – cynamon, imbir, kardamon i goździki. Dodatek świeżego soku cytrynowego i odrobiny skórki pomarańczowej sprawia, że mój aromat przywodzi na myśl leniwą, ciepłą atmosferę świąt.

### SUPERMOC: ROZGRZEWA

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), cynamon, imbir, kardamon, goździki, skórka pomarańczowa, świeży sok cytrynowy.



foto: masz.talerz

# ZBOŻENKA LATTE

## POTRZEBUJESZ:

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 1-2 łyżki       | kawa zbożowa                             |
| 1 pompka (5 ml) | Sam Syrop Korzenny                       |
| do końca kubka  | spienione mleko                          |
| na wierzch      | ciasteczko korzenne / pianki marshmallow |

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Spień mleko do kawy typu latte.
2. Do kubka nasyp 2 łyżki kawy zbożowej.
3. Odmierz i wlej do kubka:
  - Sam Syrop Korzenny (1 pompkę).
4. Dodaj odrobinę gorącej wody i wymieszaj kawę i syrop.
5. Zalej całość spienionym mlekiem.
6. Wierzch mlecznej pianki posyp pokruszonym ciasteczkiem korzennym i piankami marshmallow.



## Jestem Sam Syrop Karmelowy.

Mam w sobie duuużo słodczy. Jestem jak ulubiony przysmak wszystkich tasuchów – ciagutki, tyle że ...w płynie.

Rozkosz podniebienia gwarantowana – zupełnie naturalnie. Muusisz mnie spróbować!

## SUPERMOC: ROZWESELA

Mozesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), świeży sok cytrynowy, cukier wanilinowy, polski miód pszczeli.



foto: masz.talierz

# CARAMEL & VANILLA LATTE

## POTRZEBUJESZ:

1 shot	espresso
2 pompki (10 ml)	Sam Syrop Karmelowy
1 pompka (5 ml)	Sam Syrop Waniliowy
1/3 łyżeczki	sól himalajska
do końca kubka	spienione mleko
1 łyżeczka	kostki toffi / draże karmelowe

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Spień mleko do kawy typu latte.
2. Zaparz espresso i wlej do kubka.
3. Do świeżo przygotowanego espresso odmierz i wlej do kubka:
  - Sam Syrop Karmelowy (2 pompki);
  - Sam Syrop Waniliowy (1 pompkę).
4. Dodaj 1/3 łyżeczki soli himalajskiej.
5. Zalej kawę z syropami spienionym mlekiem.
6. Wierzch mlecznej pianki posyp kostkami toffi lub drażami karmelowymi.

Polewam  
Wszystkie moje londyjskie  
skrogone od serce  
♡



## Jestem Sam Syrop Waniliowy.

Zawieram ekstrakt z prawdziwej wanilii i to jednej z najwyżej cenionych odmian – wanilii madagaskarskiej.

Kwiatowa kwintesencja delikatności uszlachetni każdy deser i napój. Zupetnie jak w piosence, ze mną i "lody wanilią pachną..."

## SUPERMOC: PRZYNOŚI NATCHNIENIE

Mozesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), ekstrakt z wanilii madagaskarskiej, świeży sok cytrynowy, alkohol do 1,2 %.

fot.: masz.talerz



# CARAMEL & VANILLA LATTE

## POTRZEBUJESZ:

1 shot	espresso
2 pompki (10 ml)	Sam Syrop Karmelowy
1 pompka (5 ml)	Sam Syrop Waniliowy
1/3 łyżeczki	sól himalajska
do końca kubka	spienione mleko
1 łyżeczka	kostki toffi / draże karmelowe

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Spien mleko do kawy typu latte.
2. Zaparz espresso i wlej do kubka.
3. Do świeżo przygotowanego espresso odmierz i wlej do kubka:
  - Sam Syrop Karmelowy (2 pompki);
  - Sam Syrop Waniliowy (1 pompkę).
4. Dodaj 1/3 łyżeczki soli himalajskiej.
5. Zalej kawę z syropami spienionym mlekiem.
6. Wierzch mlecznej pianki posyp kostkami toffi lub drazami karmelowymi.

*Polcom  
Wszystkiego i o wiele  
smaczniejszego od serwa*

Sam  
Syrop

NATURALNIE

IMBIROWY



### Jestem Sam Syrop Imbirowy.

kiedy potrzebujesz imbiru, ale jest dla Ciebie zbyt intensywny – ja przyjdę Ci z pomocą. Mam w sobie prawdziwy, mielony imbir, ale jestem jednocześnie przepysznie słodki. Rozgrzeję Cię i dodam pikanterii Twoim przysmakom.

### SUPERMOC: PODGRZEWA ATMOSFERĘ

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 0,5 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), imbir mielony.

# GINGER & MANGO SMOOTHIE

## POTRZEBUJESZ:

3/4 kubka      lód  
1/2 kubka      puree z mango  
2 pompki (10 ml)      Sam Syrop Imbirowy

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

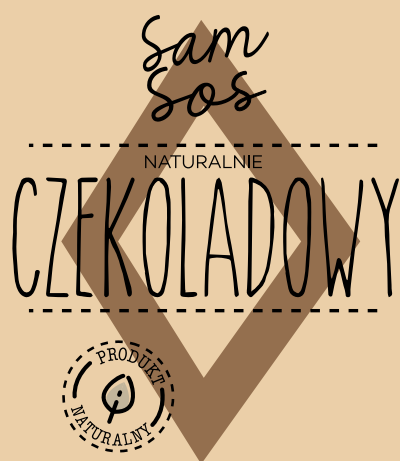
1. Odmierz i wlej do blendera:
  - Sam Syrop Imbirowy (2 pompki);
  - puree z mango;
  - lód.
2. Całość zmixuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Przelej napój do szklanki.
6. Zetrzyj świeży imbir bezpośrednio na wierzchu.

Polewam  
Wskazywam i onduję  
skądś od sercef

IMBIROWY







# CZEKOLADOWE FRAPPE

## POTRZEBUJESZ:

3 pompki (30 ml)	Sam Sos Czekoladowy
1 miarka (20 g)	coffee frappe
1/2 kubka	lód
2/3 kubka	mleko

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml

### Jestem Sam Sos Czekoladowy.

Dzięki temu, że zawieram naturalne kakao niskotłuszczowe, smakuję jak czekolada. Jak wspaniała polewa czekoladowa...

Czekolada inspiruje artystów. Może i Ty odnajdziesz w niej słodkie natchnienie?

## SUPERMOC: INSPIRUJE

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 1 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), kakao niskotłuszczowe.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Odmierz i wlej do blendera:
  - Sam Sos Czekoladowy;
  - coffee frappe;
  - lód;
  - mleko.
- Zmiksuj całość i przelej do kubka.
- Posyp gorzką czekoladą startą na tarce.





Jestem Sam Sos Pomarańczowy z czekoladą, niczym gęsta czekoladowa polewa z pomarańczową nutą. Skórka pomarańczowa nadaje mi aromat cudownych, soczystych cytrusów i sprawia, że smakuję jak delikjes!

## SUPERMOC: UWALNIA WYOBRAŹNIĘ

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 1 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), kakao niskotłuszczowe, skórkę pomarańczową.

## CHOCOLATE ORANGE LATTE

### POTRZEBUJESZ:

1 shot	espresso
3 pompki (30 ml)	Sam Sos
	Pomarańczowy z czekoladą
do końca kubka	spienione mleko
do posypania	starta skórka pomarańczy, płatki czekolady

\* dot. kubka o pojemności 12 oz / 300 ml



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Spień mleko do kawy typu latte.
2. Zaparz espresso.
3. Wlej espresso do kubka, a następnie odmierz do niego:
  - Sam Sos Pomarańczowy z czekoladą.
4. Całość zalej spienionym mlekiem.
5. Wierzch mlecznej pianki posyp płatkami czekolady i świeżo startą skórką pomarańczy.

*Polcom  
Wskazywać i odnieść  
skromnie od siebie*





Jestem Sam Sos Czekoladowy z chilli.

Uważam, że do odważnych świat należy! Ty też? Zatem zostałem skomponowany właśnie dla Ciebie! Dzięki zawartości prawdziwego niskotuszczowego kakao powoli rozlewam się po podniebieniu rozkoszną stodyczą, przetamaną pikantym posmakiem chilli.

**SUPERMOC: DODAJE ENERGII**

Możesz mnie mieć w butelce o pojemności 0,2 L lub 1 L. Mam w sobie: syrop karmelowy (skarmelizowany cukier, woda), kakao niskotuszczowe, chilli.



foto: moaształarnia

# CHILLI CON CAFFÉ

## POTRZEBUJESZ:


1 shot	espresso
3 pompki (30 ml) do końca kubka do posypania	Sam Sos Czekoladowy z chilli spienione mleko płatki czekolady, starta skórka pomarańczowa




## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Spień mleko do kawy typu latte.
2. Zaparz espresso.
3. Do świeżo przygotowanego espresso odmierz:  
– Sam Sos Czekoladowy z chilli (3 pompki).
4. Zalej kawę z syropem spienionym mlekiem.
5. Wierzch mlecznej pianki posyp płatkami czekolady i startą skórką pomarańczy.


## WARTOŚCI ENERGETYCZNE


	Wartość energetyczna:	275 kcal / 100 g
	Białko:	> 0,5 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,1 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g


	Wartość energetyczna:	285 kcal / 100 g
	Białko:	> 2,0 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,9 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g

Wartość energetyczna:	280 kcal / 100 g
Białko:	> 0,5 g / 100 g
Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
Tłuszcz:	0,4 g / 100 g
Sól:	> 0,1 g / 100 g




	Wartość energetyczna:	285 kcal / 100 g
	Białko:	> 2,0 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,9 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g

	Wartość energetyczna:	275 kcal / 100 g
	Białko:	> 0,1 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,1 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g

	Wartość energetyczna:	285 kcal / 100 g
	Białko:	> 2,0 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,9 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g


Wartość energetyczna:	275 kcal / 100 g
Białko:	> 0,1 g / 100 g
Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
Tłuszcz:	> 0,1 g / 100 g
Sól:	> 0,1 g / 100 g



	Wartość energetyczna:	275 kcal / 100 g
	Białko:	> 0,5 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,1 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g

Wartość energetyczna:	275 kcal / 100 g
Białko:	> 0,1 g / 100 g
Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
Tłuszcz:	> 0,1 g / 100 g
Sól:	> 0,1 g / 100 g



	Wartość energetyczna:	275 kcal / 100 g
	Białko:	> 0,5 g / 100 g
	Węglowodany, w tym cukry:	69 g / 100 g
	Tłuszcz:	> 0,1 g / 100 g
	Sól:	> 0,1 g / 100 g

Nasze syropy produkowane są bez użycia składników pochodzących z roślin lub organizmów modyfikowanych genetycznie.

Sam Syrop i Sam Sos to produkty naturalne, co oznacza, że podczas przechowywania mogą gęstnieć. Przed użyciem Syropu warto nim wstrząsnąć, a w przypadku Sosów – zamieszać zawartość.

Zalecamy przechowywanie naszych produktów w pozycji leżącej, w temperaturze pokojowej,

Wszystkie nasze Syropy i Sosy mogą zawierać śladowe ilości orzechów. Oczywiście Sam Syrop Orzechowy posiada ich całkiem sporo.