SYRUP

NOT AN ORDINARY SYRUP



SYR UP

NOT AN ORDINARY SYRUP

L'UP GRADE DEGLI SCIROPPI

THE UPGRADE OF SYRUPS

SYR-UP è la nuova linea di sciroppi MEC3 IN CUPS che porterà le vostre creazioni a un **nuovo livello di gusto!**

La formulazione ad **alta concentrazione** permette un **basso dosaggio** del prodotto, garantendo un risultato finale di **grande intensità** sia all'olfatto sia al gusto.

Eccezionali per aromatizzare preparazioni a base latte e caffè, perfetti per dare carattere a cocktail, mocktail ma anche alle bevande più semplici.

7 irresistibili gusti per aromatizzare i grandi classici e per ispirare fantasiosi mix.

*SYR-UP is the new line of syrups by MEC3 IN CUPS that will take your creations to a **new level of taste!***

*The **highly concentrated** formula allows a **low dosage** of the product, guaranteeing a result of **great intensity** both in fragrance and taste.*

Exceptional for flavouring milk and coffee-based preparations, perfect for giving character to cocktails and mocktails as well as to the simplest drinks.

7 irresistible flavours for flavouring the great classics and for inspiring creative mixes.

I MAGNIFICI 7

THE MAGNIFICENT 7

CARAMEL FLAVOUR 22606
SYR-UP CARAMEL FLAVOUR infonderà ad ogni creazione un deciso e ammaliante sapore di caramello. Il suo colore ambrato regalerà alle bevande una nuance raffinata.

SYR-UP CARAMEL FLAVOUR will infuse every creation with the strong and captivating taste of caramel. Its amber colour will give drinks a refined nuance.

ROSE 22603
SYR-UP ROSE porterà i sensi in un giardino incantato. Ideale per applicazioni dall'appeal esotico, vi stupirà per la versatilità degli abbinamenti!

SYR-UP ROSE will transport your senses to an enchanted garden. Ideal for applications with an exotic appeal, it will amaze you with its versatile combinations!

VANILLA FLAVOUR 22605
SYR-UP VANILLA FLAVOUR vi sorprenderà per il profumo intenso e il gusto raffinato. **Con estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar** è perfetto per arricchire di sapore i classici a base di latte e caffè; **la presenza di baccelli di vaniglia macinati** renderà anche l'esperienza visiva una vera sorpresa!

SYR-UP VANILLA FLAVOUR will surprise you with its intense and sophisticated fragrance. **With extract of Bourbon vanilla from Madagascar** it's perfect for enriching milk and coffee-based classics with flavour; **the presence of ground vanilla pods** will make the visual experience a real surprise too!

CINNAMON 22604
SYR-UP CINNAMON, **con polvere di cannella,** esalterà ogni preparazione con il suo aroma speziato. Una vera magia per i sensi.

SYR-UP CINNAMON, **with cinnamon powder,** to exalt every preparation with its spicy aroma. A truly magical experience for the senses.



MINT
22600
SYR-UP MINT
è lo sciroppo alla menta dal profumo intenso che porterà un fresco brivido in ogni creazione.

SYR-UP MINT
is the mint flavour syrup with a powerful fragrance that will give a fresh breeze to all your creations.

BLUE UNICORN
22602

PINK UNICORN
22601

SYR-UP BLUE UNICORN e SYR-UP PINK UNICORN vi porteranno nel magico mondo dei **sentori di zucchero filato.**
Per creare bevande dall'aspetto fatato, a prova di instagrammer!
Semplicemente irresistibili.

SYR-UP BLUE UNICORN and SYR-UP PINK UNICORN will accompany you to a magical world with the **sweet essence of cotton candy.** To create a beverage with an enchanting appearance, instagrammer proof!
Simply irresistible.









ESPRESS GOURMET

INGREDIENTI *INGREDIENTS*

1 **PRODOTTO A SCELTA**
PRODUCT OF YOUR CHOICE

SYRUP
Quella family

2 **CAFFÈ ESPRESSO**
ESPRESSO COFFEE

3 **PANNA MONTATA**
WHIPPED CREAM

4 **DECORAZIONI**
DECORATIONS

QUANTITÀ *QUANTITY*

- 2 g di SYR-UP a scelta
- 15 g di crema by QUELLA® FAMILY a scelta
- 1 caffè espresso
- Top panna montata/granelle a scelta

- *2 g of SYR-UP of your choice*
- *15 g of cream by QUELLA® FAMILY of your choice*
- *1 espresso coffee*
- *Top with whipped cream/grains of your choice*

METODO *METHOD*

Inserire direttamente nella tazzina, nell'ordine:
- SYR-UP a scelta
- QUELLA® FAMILY a scelta
- Caffè espresso
- Panna montata
- Decorazione

Insert directly into the cup, in the following order:
- *SYR-UP of your choice*
- *QUELLA® FAMILY of your choice*
- *Espresso coffee*
- *Whipped cream*
- *Decoration*

TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto. *For a decisive taste, add more product.*



AROMATIZZA LA PANNA MONTATA!

- 290 ml di panna fresca liquida
- 10 ml di SYR-UP a scelta

1. Inserire direttamente SYR-UP nella panna liquida.
2. Miscelare delicatamente.
3. Montare la panna oppure inserire nel sifone la panna liquida e il prodotto.
4. Chiudere e inserire le cartucce.
5. Agitare energicamente!

FLAVOUR THE WHIPPED CREAM!

- 290 ml of liquid fresh cream
- 10 ml of SYR-UP of your choice

1. Add the SYR-UP directly to the liquid cream.
2. Mix delicately.
3. Whisk the cream or put the liquid cream and the product in the syphon.
4. Close and insert the cartridges.
5. Shake energetically!



FLOWER POWER ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 2 g di SYR-UP ROSE
- 15 g di WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 1 Caffè espresso
- Top panna montata
- Decorazione a piacere

1. Inserire direttamente nella tazzina da caffè nell'ordine: SYR-UP, QUELLA® FAMILY, PANNA MONTATA.
2. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 2 g of SYR-UP ROSE
- 15 g of WHITE CHOCOLATE FLAVOUR BY QUELLA® FAMILY
- 1 Espresso Coffee
- Top with whipped cream
- Decorate as desired

1. Place directly in the coffee cup in the following order: SYR-UP, QUELLA® FAMILY, WHIPPED CREAM.
2. Serve and decorate as desired.



VANILLA LOVE ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 2 g di SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 15 g di RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 1 Caffè espresso
- Top panna montata
- Decorazione a piacere

1. Inserire direttamente nella tazzina da caffè nell'ordine: SYR-UP, QUELLA® FAMILY, PANNA MONTATA.
2. Servire e decorare a piacere.

INGREDIENTS

- 2 g of SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 15 g of RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 1 Espresso Coffee
- Top with whipped cream
- Decorate as desired

1. Place directly in the coffee cup in the following order: SYR-UP, QUELLA® FAMILY, WHIPPED CREAM.
2. Serve and decorate as desired.



CINNAMON ESPRESSO GOURMET

INGREDIENTI

- 2 g di SYR-UP CINNAMON
- 15 g di RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 1 Caffè espresso
- Top panna montata
- Decorazione a piacere

1. Inserire direttamente nella tazzina da caffè nell'ordine: SYR-UP, QUELLA® FAMILY, PANNA MONTATA.
2. Servire e decorare a piacere.



INGREDIENTS

- 2 g of SYR-UP CINNAMON
- 15 g of RUBY BY QUELLA® FAMILY
- 1 Espresso Coffee
- Top with whipped cream
- Decorate as desired

1. Place directly in the coffee cup in the following order: SYR-UP, QUELLA® FAMILY, WHIPPED CREAM.
2. Serve and decorate as desired.



FLAVOURED HOT LATTE

INGREDIENTI *INGREDIENTS*

1. **LATTE** *MILK*
2. SYRUP — NOT AN ORDINARY SYRUP
3. **CAFFÈ ESPRESSO** *ESPRESSO COFFEE*

QUANTITÀ *QUANTITY*

300 ml
10,55 oz

- 260 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP
- 30 ml (1 tazzina) di caffè

- *260 ml of fresh milk*
- *80 ml (10 g) of SYR-UP*
- *30 ml (1 cup) di coffee*

METODO *METHOD*

1. Inserire nel brik: latte e SYR-UP.
2. Montare i prodotti nel brik con la lancia a vapore fino ad ottenere una crema lucida e compatta.
3. Inserire la crema di latte aromatizzata in un bicchiere da 300 ml.
4. Aggiungere il caffè.

1. *Place the milk and SYR-UP in the brik.*
2. *Mix the products in the brik using the steam wand until you obtain a shiny and compact cream.*
3. *Insert the aromatized milk cream in a 300 ml glass.*
4. *Add the coffee.*

TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto. *For a decisive taste, add more product.*





CINNAMON FLAVOURED HOT LATTE

INGREDIENTI
- 260 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP CINNAMON
- 30 ml (1 tazzina) di caffè

1. Inserire nel brik latte e SYR-UP CINNAMON.
2. Montare i prodotti nel brik con la lancia a vapore fino ad ottenere una crema lucida e compatta.
3. Inserire la crema di latte aromatizzata in un bicchiere da 300 ml.
4. Aggiungere il caffè.



INGREDIENTS
- 260 ml of fresh milk
- 80 ml (10 g) of SYR-UP CINNAMON
- 30 ml (1 small cup) of coffee

1. Place the milk and the SYR-UP CINNAMON in the brik.
2. Mix the products in the brik using the vapor wand to obtain a shiny and compact cream.
3. Place the aromatized milk cream in a 300 ml glass.
4. Add the coffee.

CARAMEL FLAVOURED HOT LATTE

INGREDIENTI
- 260 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP CARAMEL FLAVOUR
- 30 ml (1 tazzina) di caffè

1. Inserire nel brik latte e SYR-UP CARAMEL FLAVOUR.
2. Montare i prodotti nel brik con la lancia a vapore fino ad ottenere una crema lucida e compatta.
3. Inserire la crema di latte aromatizzata in un bicchiere da 300 ml.
4. Aggiungere il caffè.

INGREDIENTS
- 260 ml of fresh milk
- 80 ml (10 g) of SYR-UP CARAMEL FLAVOUR
- 30 ml (1 small cup) of coffee

1. Place the milk and the SYR-UP CARAMEL FLAVOUR in the brik.
2. Mix the products in the brik using the vapour wand until you obtain a shiny and compact cream.
3. Place the aromatized milk cream in a 300 ml glass.
4. Add the coffee.



VANILLA FLAVOURED HOT LATTE

INGREDIENTI
- 260 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 30 ml (1 tazzina) di caffè

1. Inserire nel brik latte e SYR-UP VANILLA FLAVOUR.
2. Montare i prodotti nel brik con la lancia a vapore fino ad ottenere una crema lucida e compatta.
3. Inserire la crema di latte aromatizzata in un bicchiere da 300 ml.
4. Aggiungere il caffè.

INGREDIENTS
- 260 ml of fresh milk
- 80 ml (10 g) SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 30 ml (1 small cup) of coffee

1. Place the milk and the SYR-UP VANILLA FLAVOUR in the brik.
2. Mix the products in the brik using the vapour wand until you obtain a shiny and compact cream.
3. Place the aromatized milk cream in a 300 ml glass.
4. Add the coffee.





FLAVOURED COLD LATTE

INGREDIENTI *INGREDIENTS*

1 **GHIACCIO**
ICE

2 **LATTE**
MILK

4 SYRUP
NOT AN ORDINARY SYRUP

3 **CAFFÈ ESPRESSO**
ESPRESSO COFFEE

QUANTITÀ *QUANTITY*

300 ml
10,55 oz

- 200 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP
- 30 ml (1 tazzina) di caffè espresso
- Ghiaccio a cubi o tritato q.b.

- *200 ml of fresh milk*
- *80 ml (10 g) of SYR-UP*
- *30 ml (1 small cup) of espresso coffee*
- *Ice cubes or crushed ice as req.*

METODO *METHOD*

1. Riempire il bicchiere di ghiaccio a cubi o tritato.
2. Inserire nell'ordine: latte, prodotto e miscelare.
3. Versare sopra al ghiaccio il caffè espresso.

1. *Fill the glass with ice cubes or crushed ice.*
2. *Insert in the following order: milk, product and then mix.*
3. *Pour the espresso coffee on top of the ice.*

TIPS

Per un gusto più deciso, inserisci più prodotto. *For a decisive taste, add more product.*



VANILLA ICED COFFEE

INGREDIENTI
- 200 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 30 ml (1 tazzina) di caffè espresso
- Ghiaccio a cubi o tritato q.b.

1. Riempire il bicchiere di ghiaccio a cubi o tritato.
2. Inserire nell'ordine: latte e SYR-UP VANILLA FLAVOUR e miscelare.
3. Versare sopra al ghiaccio il caffè espresso.

INGREDIENTS
- 200 ml of fresh milk
- 80 ml (10 g) of SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 30 ml (1 small cup) of espresso coffee
- Ice cubes or crushed ice as req.

1. Fill the glass with ice cubes or crushed ice.
2. Insert in the following order: milk and SYR-UP VANILLA FLAVOUR and then mix.
3. Pour the espresso coffee on top of the ice.



CARAMEL ICED COFFEE

INGREDIENTI
- 200 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP CARAMEL FLAVOUR
- 30 ml (1 tazzina) di caffè espresso
- Ghiaccio a cubi o tritato q.b.

1. Riempire il bicchiere di ghiaccio a cubi o tritato.
2. Inserire nell'ordine: latte e SYR-UP CARAMEL FLAVOUR e miscelare.
3. Versare sopra al ghiaccio il caffè espresso.

INGREDIENTS
- 200 ml of fresh milk
- 80 ml (10 g) of SYR-UP CARAMEL FLAVOUR
- 30 ml (1 small cup) of espresso coffee
- Ice cubes or crushed ice as req.

1. Fill the glass with ice cubes or crushed ice.
2. Insert in the following order: milk and SYR-UP CARAMEL FLAVOUR and then mix.
3. Pour the espresso coffee on top of the ice.



CINNAMON ICED COFFEE

INGREDIENTI
- 200 ml di latte fresco
- 80 ml (10 g) di SYR-UP CINNAMON
- 30 ml (1 tazzina) di caffè espresso
- Ghiaccio a cubi o tritato q.b.

1. Riempire il bicchiere di ghiaccio a cubi o tritato.
2. Inserire nell'ordine: latte e SYR-UP CINNAMON e miscelare.
3. Versare sopra al ghiaccio il caffè espresso.



INGREDIENTS
- 200 ml of fresh milk
- 80 ml (10 g) of SYR-UP CINNAMON
- 30 ml (1 small cup) of espresso coffee
- Ice cubes or crushed ice

1. Fill the glass with ice cubes or crushed ice.
2. Insert in the following order: milk and SYR-UP CINNAMON and then mix.
3. Pour the espresso coffee on top of the ice.



MIXOLOGY

SANGRIA HERMOSA

INGREDIENTI

- 1,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2,5 cl di WATERMELON WAVE
- 3 cl di Cognac
- 1 cl di Triple sec
- 6 cl di succo di arancia
- 0,1 cl di SYR-UP CINNAMON + 0,1 cl di SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 3 cl di vino rosso
- Top lemon soda

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi, inserire in ordine:
   - LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
   - WATERMELON WAVE
   - Cognac e triple sec
   - Succo d'arancia e i due SYR-UP
2. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 15".
3. Filtrare il ghiaccio con lo strainer ed inserire il contenuto direttamente in un bicchiere ricolmo di ghiaccio.
4. Aggiungere il vino rosso e il top di lemon soda.
5. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS

- 1,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2,5 cl of WATERMELON WAVE
- 3 cl of Cognac
- 1 cl of Triple sec
- 6 cl of orange juice
- 0,1 cl of SYR-UP CINNAMON + 0,1 cl of SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- 3 cl of red wine
- Top with lemon soda.

1. Use the 3-piece shaker, insert in the following order:
   - LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
   - WATERMELON WAVE
   - Cognac and triple sec
   - Orange juice and the two SYR-UP's
2. Fill the shaker with ice cubes and shake for 15 seconds.
3. Filter the ice using the strainer and insert the contents directly into a glass filled with ice.
4. Add the red wine and top with lemon soda.
5. Decorate as desired and serve.

PORNSTAR MARTINI

INGREDIENTI
- 1,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2,5 cl di MARACUJA PASSION
- 4 cl di Vodka
- 2 cl di Liquore al maracuja
- 0,3 cl di SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- Top di Champagne

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi, inserire in ordine: LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, MARACUJA PASSION, vodka e liquore al maracuja.
2. Riempire lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 15".
3. Filtrare il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker e servire direttamente nella coppa Martini.
4. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS
- 1,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2,5 cl of MARACUJA PASSION
- 4 cl of Vodka
- 2 cl of passion fruit liqueur
- 0,3 cl of SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- Top with Champagne

1. Use the 3-piece shaker, insert in the following order: LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, MARACUJA PASSION, vodka, and passion fruit liqueur.
2. Fill the shaker with ice cubes and shake for 15 seconds.
3. Filter the ice using the strainer insert in the shaker and serve directly in a Martini glass.
4. Decorate as desired and serve.



SODA AROMATIZZATA!

- 290 ml di soda
- 10 ml SYR-UP a scelta

1. Inserire direttamente SYR-UP nella soda.
2. Miscelare delicatamente con il barspoon.
3. Servire.

AROMATIZED SODA!

- 290 ml of soda
- 10 ml SYR-UP of your choice

1. Pour the SYR-UP directly into the soda.
2. Mix delicately using a bar spoon.
3. Serve.

CARRIBEAN CRUSH

INGREDIENTI
- 1,5 cl di LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2,5 cl di PINEAPPLE SUNSHINE
- 1,5 cl di GUAPA BONITA
- 6 cl di succo di arancia
- 0,2 cl di SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- Top soda

1. Utilizzare lo shaker 3 pezzi, inserisci in ordine: LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, PINEAPPLE SUNSHINE, GUAPA BONITA, vodka e triple sec ed il succo d'arancia.
2. Riempi lo shaker di ghiaccio a cubi e shakerare per 15".
3. Filtra il ghiaccio con lo strainer inserito nello shaker.
4. Versare il contenuto all'interno del bicchiere ricolmo di ghiaccio a cubi. Aggiungere un cappello di ghiaccio tritato e un top di soda.
5. Decorare a piacere e servire.

INGREDIENTS
- 1,5 cl of LEMON LIME POWER SWEET&SOUR
- 2,5 cl of PINEAPPLE SUNSHINE
- 1,5 cl of GUAPA BONITA
- 6 cl of orange juice
- 0,2 cl of SYR-UP VANILLA FLAVOUR
- Top with soda

1. Use the 3-piece shaker, insert in the following order: LEMON LIME POWER SWEET&SOUR, PINEAPPLE SUNSHINE, GUAPA BONITA, vodka and triple sec and the orange juice.
2. Fill the shaker with ice cubes and shake for 15 seconds.
3. Filter the ice using the strainer inserted in the shaker.
4. Pour the contents into a glass filled with ice cubes. Add crushed ice and top with soda.
5. Decorate as desired and serve.



CCT FEB 21 LIFE - 46591

MEC3
The Genuine Company

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US AT:

T. +39.0541.859411
WWW.MEC3INCUPS.COM - INFO@MEC3INCUPS.COM
WWW.MEC3.COM