

# FRAPPEASE BASE NEUTRA

## EL INICIO DE TUS MEJORES CREACIONES

Un frappé también es una obra de arte, es saber darle la mejor consistencia y textura para que realmente sea un frappé. ¿Y si te decimos que no necesitas ser un experto para hacerlo? Solamente necesitas del ingrediente adecuado que te ayude a lograrlo y así sorprender a todos.

**DaVinci Gourmet** tiene esa pieza que le hace falta a tu rompecabezas.  
¿Conocías **Frappease Base Neutra**?



## ¡BIENVENIDO A LA FRAPPEMANÍA!

**Frappease Base Neutra** está aquí para ti. Una base **sin sabor ni color**, para que puedas tener la seguridad de que todas tus bebidas frapreadas serán irresistibles gracias a que aporta:

- SABOR 
- TEXTURA 
- INTENSIDAD 

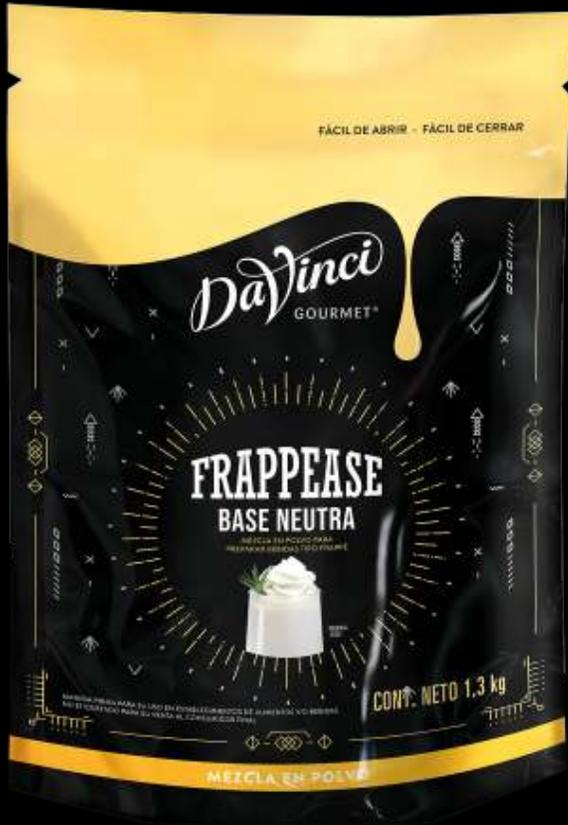
Better  
for you

Para más ideas síguenos en:

  [davincigourmet\\_latam](https://www.instagram.com/davincigourmet_latam)



**KERRY**



## ¡Y ESA NO ES LA MEJOR PARTE!

Gracias a **Frappese Base Neutra**,  
tus bebidas mantendrán su condición  
durante más tiempo.

- **PÍDELO CON LA  
NUEVA PRESENTACIÓN  
DE **1.3KG.****
- **IDENTIFÍCALO CON SU  
BOLSA AMARILLA**

## ¿QUIERES EMPEZAR A CREAR?

**CÓDIGO SAP:**

PRODUCTO	CÓDIGO SAP
SUP DVG FRAP ORIGINAL 1,3K	20503439

Acércate con tu **distribuidor más cercano** y ¡Pídelo!



## ¿POR QUÉ ES TU MEJOR OPCIÓN?

Con nuestra **mezcla en polvo** para bebidas frapreadas, podrás disminuir tus insumos.  
**¡Hazlo fácilmente!** Descubre el paso a paso para crear **bebidas tipo frappé**:



+



+



+



En una licuadora vierte  
**120 ml de agua**  
 o leche.

Añade una cucharada (30 gr)  
 de la mezcla en polvo  
**Frappease Base Neutra.**

Añade 55 ml de  
**Jarabe DaVinci Gourmet**  
 de su preferencia.

Llene con 8 oz (227 gr)  
 de hielo.



+



=



Añade 45 ml de  
**café espresso** (opcional)

Mezcla hasta obtener  
 una **textura cremosa**  
 (aprox. 30 segundos).

Sirve en un vaso  
 y **¡Disfruta!**

### SUGERENCIAS:

**Para espesar** - Agregar hielo

**Para suavizar** - Agregar agua

\*Aplicación para bebidas  
 de 16 oz / 480 ml

## CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES

La bebida final se puede ver modificada por tipo y tamaño de hielo:

- **Temperatura y naturaleza** de los líquidos.
- A mayor **tamaño de hielo**, más líquido es requerido.
- Con **hielo tipo frappé** (muy pequeño) se requiere **más líquido** para evitar la formación de túnel.
- Con café caliente, la temperatura diluirá más hielo, aflojando la mezcla; **se recomienda incrementar ligeramente la dosis de frappease.**
- Considera añadir el **café caliente al final** de todos los demás líquidos, justo antes de licuar.
- Para **bebidas alcohólicas**: el alcohol diluye el hielo, se recomienda reducir ligeramente alguno de los otros líquidos.

**DaVinci**  
GOURMET®

## ¡ES TU TURNO DE PROBARLO!

Ponte en contacto con tu distribuidor más cercano para más detalles y dudas.

**Mantente a salvo y mantente bien.**  
Kerry Food Service

**¡SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES PARA MÁS IDEAS DE RECETAS!**

[kerrylatamfoodservice.com](http://kerrylatamfoodservice.com)

[latam.foodservice@kerry.com](mailto:latam.foodservice@kerry.com)

 /Kerry Latam Food Service

**KERRY**

### San Juan del Río

Oriente 2 No.4  
Nuevo Parque Industrial  
San Juan del Río, Qro.  
México, C.P. 76809  
+52 (427) 268 1100

### WTC Cd. de México

Montecito 38,  
Piso 12, Oficinas 24-25  
Col. Nápoles, Benito Juárez  
Ciudad de México  
México, C.P. 03810  
+52 (55) 5488 2326



Better  
for you



Para más ideas síguenos en:

  [davincigourmet\\_latam](https://www.instagram.com/davincigourmet_latam)

**KERRY**