

FRAPPEASE CRYSTAL

¿ALGUIEN PIDIÓ UN FRAPPÉ SIN LÁCTEOS?

¡**Leyeron bien!** Un frappé que **no necesita base de leche** para poder disfrutarlo. Esta es la mejor alternativa para seguir preparando **bebidas saludables** sin problema alguno, a la vez que promovemos este **estilo de vida saludable** para todos.

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

¡PREPARA BEBIDAS COMO UN EXPERTO!

Optimiza el proceso de preparación de tus bebidas con **un solo elemento**, ahorra en insumos y controla todos los aspectos únicos de un frappé. Con **Frappease Crystal** podrás ofrecer bebidas que se destaquen por tener **el mejor sabor, la textura más perfecta y la intensidad que necesita.**



• PÍDELO CON LA
NUEVA PRESENTACIÓN
DE **-1.3KG.**

• IDENTIFÍCA SABOR CRYSTAL
POR SU **ETIQUETA MORADA**

Frappease Crystal es la alternativa ideal para generar frappés en los cuales **no se desea un toque lácteo**, solo aplica agua o alternativas de leche y ¡**Listo!**

Better
for you

Para más ideas síguenos en:

f @ davincigourmet_latam



¡EL PRIMER PASO DEL CAMINO MÁS DELICIOSO!

Pídalo con su **Código SAP:**

PRODUCTO	CÓDIGO SAP
SUP DVG FRAP CRYSTAL 1,3K	20679864

Ponte en contacto con uno de **nuestros distribuidores** para poder hacer tu pedido.

MENOS INGREDIENTES, MÁS CALIDAD

Con nuestra **mezcla en polvo para bebidas frappeadas**, podrás disminuir tus insumos, ahorrando costos para tu negocio, pero ofrecerás la **mayor calidad en cada bebida**.

Descubre el paso a paso para crear **frappés sin lactosa:**



+



+



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

Añade 1/2 cucharada (20 gr) de la mezcla en polvo **Frappese Crystal**.

Llene con 8 oz (227 gr) de hielo.



=



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

Sirve en un vaso y ¡Disfruta!

SUGERENCIAS:

- **Para espesar** - Agregar hielo
- **Para suavizar** - Agregar agua
- Se puede añadir 45 ml de **café espresso**.
- Se puede añadir 55 ml de **Jarabe DaVinci Gourmet** de su preferencia.



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.

¡ES TU MOMENTO!

AÑADE BEBIDAS SALUDABLES A TU MENÚ.

Para más dudas, **ponte en contacto con tu distribuidor** más cercano y él te asesorará.


Mantente a salvo y mantente bien.

Kerry Food Service

Better
for you



Para más ideas síguenos en:

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

KERRY

DaVinci
GOURMET®

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

kerrylatamfoodservice.com

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