

RECETARIO



BEBIDAS CALIENTES

DaVinci
GOURMET®

LATTE LAVANDA VAINILLA

INGREDIENTES

- ¼ oz **DaVinci Gourmet Vainilla**
- ½ oz **DaVinci Gourmet Lavanda**
- 2 oz Espresso
- 7 oz Leche



PREPARACIÓN

1. En un vaso servir las 2 oz de espresso seguido de nuestros jarabes **DaVinci Gourmet**.
2. Verter las 7 oz de leche en una jarra y cremar hasta obtener una textura cremosa.
3. Servir en el vaso y decorar.



CHOCOMENTA

INGREDIENTES

- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Menta Verde**
- 35 gr **Chocolate Mexicano Oscar's**
 - Chispas de Chocolate
 - 1 Hoja de Menta
 - Crema Batida
 - 8 oz Leche

PREPARACIÓN

1. Verter las 8 oz de leche en una jarra para calentar.
2. Añadir 35 gr de **Chocolate Mexicano Oscar's** y 1 ½ oz del jarabe **DaVinci Gourmet Menta Verde** y mezclar.
3. Servir en un vaso y complementar con crema batida, chispas de chocolate y menta.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



BEBIDAS CALIENTES

DaVinci
GOURMET®

MOKA FRUTAL

INGREDIENTES

- ½ oz **DaVinci Gourmet Zarzamora**
- ¼ oz **DaVinci Gourmet Lychee**
- 30 gr Big Train Chocolate Blanco
- 1 ½ oz Espresso
- Leche

PREPARACIÓN

1. En un vaso servir 1 ½ oz de espresso.
2. Verter la leche en una jarra y añadir nuestros jarabes **DaVinci Gourmet** junto con 30 gr **Big Train Chocolate Blanco** y cremar.
3. Servir la leche saborizada en el vaso y decorar.



LATTE AVELLANA LAVANDA

INGREDIENTES

- ¼ oz **DaVinci Gourmet Avellana**
- ½ oz **DaVinci Gourmet Lavanda**
- 2 oz Espresso
- 7 oz Leche

PREPARACIÓN

1. En un vaso servir las 2 oz de espresso seguido de nuestros jarabes **DaVinci Gourmet**.
2. Verter las 7 oz de leche en una jarra y cremar hasta obtener una textura cremosa.
3. Servir en el vaso y decorar.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



INFUSIONES

DaVinci
GOURMET®

TÉ VERDE LYCHEE JAZMÍN

INGREDIENTES

- ½ oz **DaVinci Gourmet Lychee**
- 1 bolsa de Té Verde
- Flores de Jazmín
- 2 oz Agua

PREPARACIÓN

1. Infusionar el té en 2 oz de agua.
2. Cubrir el té con ½ oz del jarabe **DaVinci Gourmet Lychee** y decorar con flores de jazmín al gusto.



INFUSIÓN DE FLORES Y FRUTA

INGREDIENTES

- ½ oz **DaVinci Gourmet Lychee**
- ¼ oz **DaVinci Gourmet Rosas**
- 7 oz Leche (opcional)
- 1 bolsa Manzanilla
- 2 oz Agua

PREPARACIÓN

1. Infusionar el té en 2 oz de agua, seguido de nuestros jarabes **DaVinci Gourmet**.
2. Creumar la leche y servirla en la infusión (opcional).
3. Decorar con hojas de menta.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



INFUSIONES

DaVinci
GOURMET®

MOJITO JAMAICA

INGREDIENTES

- 2 oz **DaVinci Gourmet Mojito**
- ½ oz Concentrado de Limón **Maruka DaVinci Gourmet**
- 2 oz Agua Mineral
- 6 oz Té de Jamaica
- 3 hojas de Jamaica
- 5 hojas de Menta
- 100 gr de Hielo

PREPARACIÓN

1. Colocar en un vaso las hojas de menta y añadir ½ oz concentrado de limón **Maruka DaVinci Gourmet**.
2. Verter 6 onzas de concentrado de té de jamaica y 2 onzas de **DaVinci Gourmet Mojito**.
3. Macerar las hojas y añadir 100 gr de hielo, mezclar y terminar con agua mineral.
4. Decorar con hojas de jamaica.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



LIMONADAS

DaVinci
GOURMET®

LIMONADA MOJITO

INGREDIENTES

- ¼ oz **DaVinci Gourmet Menta Verde**
- 2 ½ oz Island Oasis Margarita
- 1 bolsa Té Hierbabuena
- 2 oz Agua Mineral
- 2 oz Agua
- 150 gr Hielo

PREPARACIÓN

1. Infundonar el té en 2 oz de agua y agregar ¼ oz de **DaVinci Gourmet Menta Verde**.
2. Servir en un vaso con hielo 2 ½ oz de Island Oasis Margarita.
3. Verter los líquidos restantes seguido de agua mineral, mezclar y decorar.



LIMONADA VIOLETA

INGREDIENTES

- 2 oz Concentrado de Limón **Maruka DaVinci Gourmet**
- ½ oz **DaVinci Gourmet Violeta**
- 4 oz Jarabe Natural
- 4 oz Agua Mineral

PREPARACIÓN

1. En un vaso con hielos servir 2 oz de concentrado de limón **Maruka DaVinci Gourmet**.
2. Agregar ½ oz de **DaVinci Gourmet Violeta** seguido de las 4 oz de agua mineral y mezclar.
3. Decorar con lavanda o rodaja de limón.

MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



CAFÉ FRÍO

DaVinci
GOURMET®

AFOGATO CARAJILLO

INGREDIENTES

- 1 oz *DaVinci Gourmet Carajillo*
- 1 bola Helado de Vainilla
- 2 oz Espresso
- Hielo

PREPARACIÓN

1. Verter las 2 oz de espresso sobre una bola de helado de vainilla.
2. Añadir 1 oz de *DaVinci Gourmet Carajillo* y servir nuestra bebida con una cuchara.
3. Decorar con granos de café al gusto.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



JARABES

MIXOLOGY

DaVinci
GOURMET®

¡Conoce nuestro *portafolio de jarabes!*

SKU SAP	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	PZAS. x CAJA	PRESENTACIÓN
20596879	DVG Mixology	DVG Carajillo	4	1 L
20670135	DVG Mixology	DVG Pepino	4	1 L
20670134	DVG Mixology	DVG Menta Verde	4	1 L
20670130	DVG Mixology	DVG Lychee	4	1 L
20670131	DVG Mixology	DVG Rosas	4	1 L
20670132	DVG Mixology	DVG Lavanda	4	1 L
20670133	DVG Mixology	DVG Violeta	4	1 L
20655679	DVG Mixology	Limón Maruka	48	160 g

**MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN**

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

📷 📱 DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



¡EMPECEMOS A CREAR JUNTOS!

Quédate atento a nuestras **redes sociales** para empezar a sorprender con **nuevas ideas de recetas y presentaciones.**

@ latam.foodservice@kerry.com f DaVinci Gourmet Latam
kerrylatamfoodservice.com @davincipigourmet_latam

KERRY

San Juan del Río

Oriente 2 No.4
Nuevo Parque Industrial
San Juan del Río
Querétaro.
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



**MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN**

¡Síguenos en Redes Sociales!

Aquí podrás encontrar más información e inspiración de recetas con estos sabores.

DaVinciGourmet_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

