



RECETARIO

Taro Sin Azúcar



**MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN**

¡síguenos en Redes Sociales!

  BigTrain_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Taro Frappé ¡Sin Azúcar!

INGREDIENTES:

- 45 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 5 oz Leche Light
- 250 gr Hielo

PREPARACIÓN:

1. Colocar en un vaso 5 oz de leche light.
2. Añadir 45 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar**.
3. Completar 250 gr de hielo.
4. Licuar a punto de nieve y servir.



Taro Blueberry

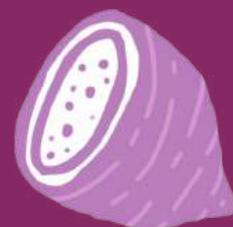
INGREDIENTES:

- 45 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 4 piezas de Blueberry
- 5 oz Leche Light
- 250 gr Hielo

PREPARACIÓN:

1. Colocar en una vaso 5 oz de leche light.
2. Añadir 45 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar** junto con 4 piezas de blueberry y 250 gr de hielo.
3. Licuar a punto de nieve y servir.

Recomendación: ¡Decorar con una barra de blueberrys!



Taro Coco ¡En frío!

INGREDIENTES:

- 35 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 8 oz Leche de Coco
- 150 gr Hielo

PREPARACIÓN:

1. Colocar en un Shaker o coctelera 8 oz de leche de coco.
2. Agregar 35 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar**.
3. Agitar con fuerza en la coctelera y servir.

*Recomendación: ¡Decorar con coco rayado!



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡síguenos en Redes Sociales!

BigTrain_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



Taro Coco ¡En caliente!

INGREDIENTES:

- 35 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 9 oz Leche de Coco

PREPARACIÓN:

1. Colocar en una jarra 9 oz de leche de coco.
2. Agregar 35 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar**.
3. Incorporar por medio de la lanceta emulsionando a manera de Latte.
4. Verter la emulsion en una taza.



Taro Yogurt Griego ¡En fraPPé!

INGREDIENTES:

- 45 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 40 gr Yogurt Griego
- 5 oz Leche Light
- 150 gr Hielo

PREPARACIÓN:

1. Colocar en un vaso 5 oz de leche light.
2. Añadir 45 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar** junto con 40 gr de yogurt griego y 250 gr de hielo.
3. Licuar a punto de nieve y servir.



Taro Yogurt Griego ¡En malteada!

INGREDIENTES:

- 50 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 200 gr Helado de Yogurt
- 2 oz Leche

PREPARACIÓN:

1. Colocar en una licuadora 2 oz de leche junto con 50 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar**.
2. Agregar 200 gr de helado.
3. Licuar y servir.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡síguenos en Redes Sociales!

  BigTrain_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Taro Latte Vainilla

INGREDIENTES:

- 35 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 1/2 oz DaVinci Gourmet Vainilla
- 8 oz Leche Light



PREPARACIÓN:

1. Colocar en una jarra 8 oz de leche y 35 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**.
2. Emulsionar con la lanceta a manera de Latte.
3. Colocar 1/2 oz de DaVinci Gourmet Vainilla en una taza y completar con la emulsion.



Asian Mocktail

INGREDIENTES:

- 50 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 3 piezas Frambuesa
- 3 piezas Blueberry
- 3 piezas Fresa
- 8 oz Agua

PREPARACIÓN:

1. Colocar en un vaso todas las frutas.
2. Con ayuda de un machacador macerar ligeramente la fruta.
3. En una coctelera mezclar 8 oz de agua junto con 50 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar**.
4. Agitar y servir sobre la fruta macerada decorando con una banderilla de frutos rojos.



Aviador

INGREDIENTES:

- 50 gr **Big Train Taro Sin Azúcar**
- 100 gr Hielos
- 1/2 oz DaVinci Gourmet Violeta
- 2 oz Gin
- 4 oz Leche de Coco

PREPARACIÓN:

1. Colocar en una copa martinera fría 1/2 oz de DaVinci Gourmet Violeta.
2. Agregar en una coctelera 4 oz de leche de coco junto con 2 oz de Gin y 50 gr de **Big Train Taro Sin Azúcar**, agitar con fuerza.
4. Pasar por un colador fino y servir sobre la copa martinera.



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡síguenos en Redes Sociales!

  BigTrain_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



¡Los límites no existen!

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

📷 bigtrain_latam 📘 Big Train Latam

✉ latam.foodservice@kerry.com

Descarga nuestro **material de comunicación** en nuestro **portal de distribuidor.**

🌐 kerrylatamfoodservice.com

Mantente a salvo y mantente bien.
Kerry Food Service

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!

📷 📘 BigTrain_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com