



DELICIAS NAVIDEÑAS



¡Sabores que elevan la magia de la temporada!

KERRY



Este año, permítenos ser la chispa que te lleve a ti y a tus clientes, a un viaje de alegría durante las fiestas.

Lleva la magia de la temporada a tu menú con sabores de temporada de **DaVinci Gourmet, Big Train, Oregon Chai, Island Oasis y Golden Dipt.**

En cada sabor encontrarás un motivo para sonreír, brindar y disfrutar.

¡Celebra con alegría y sabor!

**MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN**

¡Síguenos en Redes Sociales!

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

📍 📱 DaVinciGourmet_Latam

📍 📱 OregonChai_Latam

📍 📱 GoldenDipt_México

📍 📱 BigTrain_Latam

📍 📱 IslandOasis_Latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



Red Velvet Shake

La elección perfecta para endulzar tus días festivos y hacer que cada momento sea más especial.

INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Red Velvet Cake**
- 45 gr **Big Train Chocolate Blanco**
- 5 oz Leche de avena
- Crema batida
- Coco rayado
- Hielos

Licúa los ingredientes con hielo. Decora la bebida con crema batida, chispas de chocolate y coco rayado para dar la sensación de una Blanca Navidad.

Brinda con 'The Grinch' y descubre cómo esta margarita te recordará que, al final, el espíritu navideño siempre prevalece.

INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Manzana Verde**
- 2 oz **Island Oasis Margarita Mix**
- Menta o Caramelo
- 2 oz Tequila
- 2 oz Agua
- Hielos

Agrega los ingredientes a una coctelera con hielo. Agita y sirve. Adorna con caramelo o menta fresca.



The Grinch (MARGARITA)



Chai Martini Navideño

El exquisito equilibrio de las especias del chai y la elegancia del martini, se unen para crear una experiencia que te transporta directamente a un cuento de invierno.

INGREDIENTES:

- 45 gr **Oregon Chai Original**
- Anís y canela para decorar
- 1.5 oz Rompope
- 5 oz Leche light
- 0.5 Vodka

Agrega los ingredientes a una coctelera con hielo. Agita y sirve. Adorna con anís y canela la copa.

Este burbujeante y refrescante elixir se viste de rojo para traer un toque de alegría a tu celebración.

INGREDIENTES:

- 45 gr **Big Train Cereza**
- Red Bull sabor Tropical
- Cerezas y coco rayado
- Esferas para servir
- 5 oz Agua tónica
- Hielos

En una coctelera con hielo agregar todos los ingredientes. Llena la coctelera con el Red Bull. Agita y sirve en las esferas. Decora la copa agregando la esfera, cerezas y coco rayado.



Soda Cereza Festival



Brownies Navideños

Con su suave textura y el toque mágico de la temporada, estos brownies son la receta secreta para crear momentos inolvidables.

INGREDIENTES:

- 1 kg **Brownie Mix**
- 185 g Huevo
- 165 g Aceite
- 110 g Agua
- Betún, colorantes comestibles, pretzels, mini malvaviscos y chocolates para decorar.

PREPARACIÓN

- Mezcla con paleta 1 minuto a velocidad baja, raspa el recipiente y luego bate 4 minutos a velocidad media. Ajusta el tiempo de horneado según el peso.
- Temperatura ideal de batido: 20-22°C.
- Temperatura de horneado: 165-175°C.
- Deja volar tu imaginación y decora los brownies con temática de renos, árbol de navidad, etc...

Más que un postre; es una tradición que une a las familias en torno a la mesa en esta temporada especial.

INGREDIENTES:

- 1 kg **Mix Rosca de Reyes**
- 20-30 g Levadura Fresca
- 10-15 g Levadura Seca
- 300 ml Huevo
- 200 g Agua

PREPARACIÓN

- Mezclar con gancho 30 - 40 minutos dependiendo de la velocidad de la máquina, de 12 a 18 o hasta obtener una masa elástica y tersa.
- Cortar y formar en figura de rosca.



Rosca de Reyes



¡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

🌐 kerrylatamfoodservice.com

📷 📌 DaVinciGourmet_Latam

📷 📌 IslandOasis_Latam

📷 📌 BigTrain_Latam

📷 📌 GoldenDipt_México

📷 📌 OregonChai_Latam

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

