

RECETARIO

# SUGAR FREE





# LATTE AMARETTO

## INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Amaretto Sugar Free**
- 2 oz de Espresso
- 10 oz de Leche

## PREPARACIÓN:

1. En un vaso agregamos el espresso y lo mezclamos con el jarabe **DaVinci Gourmet Amaretto Sugar Free.**
2. Al finalizar texturizamos la leche y la integramos a la bebida previamente hecha.
3. Decoramos ¡y a disfrutar!

Presentación: Se recomienda presentar en una taza.  
Decoración: Crema batida.  
Se sugiere el uso de leche sin azúcar.



# LATTE IRISH CREAM



## INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa Sugar Free**
- 2 oz de Espresso
- 10 oz de Leche

## PREPARACIÓN:

1. En un vaso agregamos el espresso y lo mezclamos con el jarabe **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa Sugar Free.**
2. Al finalizar texturizamos la leche y la integramos a la bebida previamente hecha.
3. Decoramos ¡y a disfrutar!

Presentación: Se recomienda presentar en una taza.  
Decoración: Rejilla de caramelo.  
Se sugiere el uso de leche sin azúcar.

**MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN**

**¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!**

Aquí podrás encontrar más *Información*  
e *Inspiración* de recetas con estos sabores.

 DaVinci Gourmet Latam

 davincigourmet\_latam

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



## INGREDIENTES:

- 2 oz de **DaVinci Gourmet Avellana Sugar Free**
- 45 gr de **DaVinci Gourmet Chocolate Mexicano**
- 280 gr de Hielo
- 5 oz de Leche

## PREPARACIÓN:

1. En un vaso de licuadora agregamos los ingredientes en el siguiente orden: iniciamos con las 5 oz de leche, seguido del jarabe **DaVinci Gourmet Hazelnut Sugar Free**, el **DaVinci Gourmet Chocolate Mexicano** y finalizamos con el hielo.
2. Licuamos hasta obtener un resultado cremoso.
3. ¡Servimos y disfrutamos!

Presentación: Se recomienda presentar en un vaso largo.  
Decoración: Crema batida y almendra rebanada.  
Se sugiere el uso de leche sin azúcar.

# MEXICAN HAZELNUT FRAPPÉ



# CHAI AMARETTO FRAPPÉ



## INGREDIENTES:

- 2 oz de **DaVinci Gourmet Amaretto Sugar Free**
- 45 gr de **Oregon Chai Original**
- 280 gr de Hielo
- 5 oz de Leche

## PREPARACIÓN:

1. En un vaso de licuadora agregamos los ingredientes en el siguiente orden: 5 oz de leche, seguido del jarabe **DaVinci Gourmet Amaretto Sugar Free**, el **Oregon Chai Original** y finalizamos con el hielo.
2. Licuamos hasta obtener un resultado cremoso.
3. ¡Servimos y disfrutamos!

Presentación: Se recomienda presentar en un vaso largo.  
Decoración: Crema batida y almendra rebanada.  
Se sugiere el uso de leche sin azúcar.

MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

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

 DaVinci Gourmet Latam

 davincigourmet\_latam

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com





# HORCHATA IRISH CREAM

## INGREDIENTES:

- 2 oz de **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa Sugar Free**
- 50 gr de **Big Train Horchata**
- 280 gr de Hielo
- 5 oz de Leche

## PREPARACIÓN:

1. En un vaso de licuadora agregamos los ingredientes en el siguiente orden: iniciamos con las 5 oz de leche, seguido del jarabe **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa Sugar Free**, el **Big Train Horchata** y finalizamos con el hielo.
2. Licuamos hasta obtener un resultado cremoso.
3. ¡Servimos y disfrutamos!

Presentación: Se recomienda presentar en un vaso largo.

Decoración: Crema batida y trozos de oreo.

Se sugiere el uso de leche sin azúcar.



## ¡DESCUBRE UN MUNDO DE SABORES SIN AZÚCAR!

Opciones más saludables al mismo precio de siempre, adquiere nuestros jarabes a través de distribuidores,



mercado  
libre



MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

¡SIGUENOS EN REDES SOCIALES!

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

Facebook icon DaVinci Gourmet Latam

Instagram icon davincigourmet\_latam


**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



# ¡SÍGUENOS EN REDES!

 DaVinci Gourmet Latam

 davincigourmet\_latam

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


## 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

**KERRY**

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

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

