

KERRY

SEASONAL BOOK

spring/summer

DaVinci
GOURMET



ISLAND
OASIS

Golden
Dipt



WHERE BOLD FLAVORS MEET
BOUNDLESS IMAGINATION

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

DaVinci Gourmet LATAM
 Oregon Chai LATAM

Big Train LATAM
 Golden Dipt México

Island Oasis LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

PRIMAVERA

PINK LEMONADE

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet fresa**
- 1 oz de jugo de limón
- Agua tónica
- Hielos
- Rodaja de limón
- Menta fresca

PREPARACIÓN:

1. Llena un vaso de hielo, añade el jugo de limón, el **DaVinci Gourmet fresa** y lentamente llena el vaso con el agua tónica.
2. Revuelve lentamente para mantener la efervescencia.
3. Decora con una rodaja de limón y menta fresca.



FRAPPÉ MOJITO MANDARINA

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Mandarina**
- 2 oz de **Island Oasis Mojito**
- 120 ml de agua mineral
- 30 ml de ron blanco (opcional, para versión con alcohol)
- 6-8 hojas de hierbabuena fresca
- 2 rodajas de mandarina fresca
- Hielo

PREPARACIÓN:

1. Machaca hierbabuena y rodajas de mandarina en un vaso.
2. Licúa el **DaVinci Gourmet Mandarina**, el **Island Oasis Mojito** y el hielo (añade ron si deseas).
3. Vierte agua mineral y completa con el frappé.
4. Decora con mandarina y hierbabuena.



ESPRESSO TONIC LAVANDA

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Lavanda**
- Agua tónica
- Hielos
- 2 oz de espresso frío
- Ramita de lavanda seca

PREPARACIÓN:

1. En un vaso agrega el jarabe **DaVinci Gourmet Lavanda** y llena el vaso de hielos.
2. Vierte el agua tónica hasta llenar 3/4 del vaso.
3. Con ayuda de una cuchara bailarina, vierte lentamente el espresso frío.
4. Decora con una ramita de lavanda seca.



PEPINADA

INGREDIENTES:

- 60 gr de **Big Train Pepino Limón**
- 50 ml de agua
- 250 gr de hielo
- Chilito en polvo
- Chamoy
- Banderilla de tamarindo
- Rodajas de pepino

PREPARACIÓN:

1. Licúa el agua, **Big Train Pepino Limón** y hielo hasta obtener un frappé.
2. Escarcha el vaso con chamoy y chilito, y añade chamoy en su interior.
3. Alterna capas de frappé y chamoy hasta llenar el vaso.
4. Decora con más chamoy, chilito y una rodaja de pepino.



FRAPPÉ COTTON CANDY

INGREDIENTES:

- 60 gr de **Big Train Algodón de Azúcar**
- 50 ml de leche
- Hielos
- Chispas de colores
- Crema batida

PREPARACIÓN:

1. En una licuadora, agrega la leche, el **Big Train Algodón de Azúcar** y 1 taza de hielo.
2. Licúa hasta obtener una textura frappé suave y homogénea.
3. Vierte el frappé en el vaso, añade crema batida y chispas de colores.



DIRTY TARO LATTE

INGREDIENTES:

- 30 gr de **Big Train Taro**
- 50 ml de agua caliente
- 80 ml de leche
- 50 ml de espresso caliente
- Hielos

PREPARACIÓN:

1. Disuelve el **Big Train Taro** en agua caliente y mezcla bien en un vaso.
2. Agrega hielos y vierte la leche lentamente hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes del vaso.
3. Añade lentamente el espresso para lograr un efecto marmoleado.



ICED DIRTY CHAI

INGREDIENTES:

- 40 gr **Oregon Chai Original**
- 80 ml de leche
- 50 ml de espresso caliente
- Hielos pequeños

PREPARACIÓN:

1. Mezcla el **Oregon Chai** con $\frac{1}{4}$ de la leche en un vaso.
2. Llena el vaso de hielos y vierte la leche hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes del vaso.
3. Añade el espresso y revuelve.



¡SABOR Y BEBIDA
en tendencia!



MANGO MARGARITA

INGREDIENTES:

- 5 oz *Island Oasis Mango*
- 5 oz *Island Oasis Margarita*

Frozen

- Hielo
- Chilito
- Mango en cuadritos

PREPARACIÓN:

1. En una licuadora vierte los dos mixes de Island Oasis, el hielo y mezcla hasta tener la textura deseada.
2. Escarcha un vaso con chilito y vierte la mezcla.
3. Decora con cubitos de mango en un palillo y más chilito en polvo.



PASTEL PRIMAVERA FLORAL

INGREDIENTES:

- 500 g de *Mix Súper Esponja Vainilla*
- 250 ml de agua
- 100 ml de aceite vegetal
- 3 huevos
- 200 g de *Frosting y Relleno para Pasteles de Golden Dipt*
- 150 g de fresas frescas en rodajas
- 100 g de frambuesas
- Flores comestibles (pensamientos, rosas, lavanda o manzanilla)

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa dos moldes de 20 cm.
2. Mezcla el *Mix Súper Esponja Vainilla* con agua, aceite y huevos hasta obtener una masa homogénea.
3. Hornea por 25-30 minutos.
4. Deja enfriar los bizcochos y córtalos por la mitad para obtener cuatro capas.
5. Rellena cada capa con *Frosting y Relleno para Pasteles de Golden Dipt* y frutas frescas.
6. Cubre todo el pastel con más frosting y decora con flores comestibles y frutos rojos.



KERRY

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!



DaVinci Gourmet Latam
@davincigourmet_latam



Oregon Chai Latam
@oregonchai_latam



Big Train Latam
@bigtrain_latam



Island Oasis Latam
@islandoasis_latam



Golden Dipt México
@goldendipt_mexico

¡Celebra, comparte y sigue sorprendiendo a través del paladar con sabores llenos de amor, tradición y magia!

DAVINCI GOURMET ORGULLOSO PATROCINADOR DE

<https://www.cafefemenino.com>



¡Encuentra nuestros productos!

Adquiérellos a través de nuestros distribuidores :



mercado
libre

Descarga recetarios y materiales de valor en el portal del distribuidor de nuestro sitio web

kerrylatamfoodservice.com/portal-distribuidor



Juntos hacemos de cada experiencia, algo inolvidable.

Kerry Food Service

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

San Juan del Río
Oriente 2 No.4
Nuevo Parque Industrial
San Juan del Río, Qro.
México, C.P. 76809
+52 (427) 268 1100

WHERE BOLD FLAVORS MEET
BOUNDLESS IMAGINATION

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

DaVinci Gourmet LATAM
Oregon Chai LATAM

Big Train LATAM
Golden Dipt México

Island Oasis LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com