

KERRY

SEASONAL BOOK

spring/summer

DaVinci
GOURMET®



ISLAND
OASIS



WHERE BOLD FLAVORS MEET
BOUNDLESS IMAGINATION

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

f @ Kerryology_Cam i @ Kerryology_Caribbean

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

PRIMAVERA

PINK LEMONADE

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Strawberry**
- 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 Strawberry** 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 SOUR LEMONADE

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Sour Gummy Candy**
- 4 oz de **Island Oasis Premium Lemonade Frozen**
- 1.5 tazas de hielo
- 5 oz de agua
- 2 oz de bebida energética al gusto
- Rodaja de limón
- Gomitas Sour Patch

PREPARACIÓN:

1. Combina todos los ingredientes, excepto el limón y las gomitas, en una licuadora y licúa hasta obtener la consistencia deseada.
2. Sirve y adorna con una rodaja de limón y gomitas.



ESPRESSO TONIC LAVANDA

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Lavender**
- 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.



FRAPPÉ BUBBLE GUM

INGREDIENTES:

- 60 gr de **Big Train Bubble Gum**
- 150 ml de leche
- Hielos
- Chispas de colores
- Crema batida

PREPARACIÓN:

1. En una licuadora, agrega la leche, el **Big Train Bubble Gum** 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 espolvorea más 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 de **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.



FRAPPÉ MARGARITA-ROJA

INGREDIENTES:

- 5 oz **Island Oasis Wildberry**
- 5 oz **Island Oasis Margarita Frozen**
- Hielo
- Frutos rojos frescos

PREPARACIÓN:

1. En una licuadora vierte los dos mixes de **Island Oasis** con el hielo y mezcla hasta tener la textura deseada.
2. En un vaso alto vierte la mezcla.
3. Decora con frutos rojos frescos.





KERRY

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

[Kerryology_Cam](#) [Kerryology_Caribbean](#)

DAVINCI GOURMET ORGULLOSO PATROCINADOR DE

<https://www.cafefemenino.com>



¡ATRÉVETE A EXPERIMENTAR CON SABORES VIBRANTES Y PRESENTACIONES CREATIVAS QUE CAPTURAN LA ESENCIA DE LA PRIMAVERA Y EL VERANO!

¡Encuentra nuestros productos!

Adquiérellos a través de nuestros distribuidores :



mercado
libre

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

kerrylatamfoodservice.com/portal-distribuidor



WHERE BOLD FLAVORS MEET BOUNDLESS IMAGINATION

WHERE BOLD FLAVORS MEET
BOUNDLESS IMAGINATION

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

[Kerryology_Cam](#) [Kerryology_Caribbean](#)

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com