

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

VERANO

BLUE LEMONADE

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Blue Curaçao**
- 1 oz de **DaVinci Gourmet Lavanda**
- Refresco de limón
- Hielos
- Rodajas de limón amarillo
- Ramita de lavanda seca

PREPARACIÓN:

1. Vierte el **DaVinci Gourmet Blue Curaçao** al fondo de un vaso
2. Agrega hielos y rodajas de limón a los lados.
3. Añade más hielos y completa con el refresco de limón hasta llenar 3/4 partes del vaso.
4. Vierte lentamente el jarabe **DaVinci Gourmet Lavanda** para un degradado espectacular.
5. Decora con una ramita de lavanda seca.



MOJITO DE PEPINO

INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Pepino**
- 1 oz de **DaVinci Gourmet Mojito**
- 120 ml de agua mineral
- 30 ml de ron blanco (opcional, para versión con alcohol)
- 6-8 hojas de hierbabuena fresca
- 2 láminas de pepino fresco
- Hielo en cubos o en frappé (opcional, para una textura más frozen)

PREPARACIÓN:

1. Machaca hojas de hierbabuena y rodajas de pepino en un vaso alto.
2. Agrega **DaVinci Gourmet Pepino**, **DaVinci Gourmet Mojito** y hielo. Opcional: añade 1 oz de ron blanco.
3. Adhiere láminas de pepino a las paredes del vaso.
4. Completa con agua mineral y mezcla suavemente.
5. Decora con hierbabuena.



MANGO MATCHA LATTE

INGREDIENTES:

- 40 gr **Big Train Matcha**
- 20 ml de agua
- 20 ml de agua caliente
- 2-3 cucharadas de Azúcar
- Mango fresco
- Hielos
- 100 ml de leche

PREPARACIÓN:

1. En una licuadora añade 1 mango fresco en cubitos, el azúcar y el agua. Licúa hasta que quede una pulpa de mango
2. Añade la pulpa al fondo de un vaso.
3. Rellena con hielos y leche hasta llenar 3/4 del vaso.
4. En el agua caliente, disuelve el polvo **Big Train Matcha**.
5. Añade lentamente el matcha.



SMOOTHIE DE NUBE

INGREDIENTES:

- 60 gr de **Big Train Coco**
- 1/2 oz de **DaVinci Gourmet Blue Curaçao**
- 150 ml de leche
- Hielo

PREPARACIÓN:

1. Licúa leche, Big Train Coconut y hielo hasta obtener la textura deseada.
2. Separa 1/4 de la mezcla y al resto agrégale DaVinci Gourmet Blue Curaçao, luego licúa nuevamente.
3. Vierte la mezcla blanca en el vaso, luego añade la azul.
4. Finaliza con un poco de la mezcla blanca en la parte superior.



DAIQUIRÍ DE SANDÍA

INGREDIENTES:

- 5 oz de *Island Oasis Sandía Frozen*
- 2 oz de Ron
- Hielos
- Menta fresca
- Rodaja de sandía

PREPARACIÓN:

1. En una licuadora licúa el *Island Oasis* con el ron y hielos hasta obtener la consistencia deseada.
2. Agrégalo a un vaso y decora con la menta y la rodaja de sandía



CHAI VAINILLA BUBBLE TEA

INGREDIENTES:

- 40 gr *Oregon Chai Vanilla*
- 80 ml de leche
- Tapioca previamente hidratada
- Hielos

PREPARACIÓN:

1. Añade la leche, el *Oregon Chai Vanilla* y los hielos a una licuadora y licúa hasta obtener la consistencia deseada.
2. En un vaso añade al fondo 50 gr de tapiocas y rellena con el chai.



PANQUÉ DE MORAS CON LIMÓN

INGREDIENTES:

- 500 g de **Mix para Panqué Casero de Golden Dipt**
- 250 ml de agua
- 100 ml de aceite vegetal
- 3 huevos
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 2 limones
- 150 g de moras frescas
- Azúcar glass (opcional, para decorar)



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde para panqué.
2. En un tazón grande, mezcla el Mix para **Panqué Casero de Golden Dipt** con el agua, el aceite vegetal, los huevos, la ralladura y el jugo de limón. Bate bien hasta obtener una masa homogénea.
3. Agrega las moras frescas a la mezcla y revuelve suavemente para que se distribuyan uniformemente.
4. Vierte la mezcla en el molde engrasado y hornea durante 30-35 minutos.
5. Deja enfriar el panqué en el molde durante unos 10 minutos, luego desmóldalo y déjalo enfriar completamente sobre una rejilla.
6. Espolvorea azúcar glass por encima antes de servir.

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