

¡Conoce la nueva  
Salsa de

# Cajeta!

El toque tradicional que hará destacar tu  
menú en cada preparación.

## ¿QUÉ LA HACE DESTACAR?



### APLICACIÓN PRÁCTICA EN BARRA

Diseñada para integrarse fácilmente en cada preparación,  
ayudando a mantener un servicio ágil durante la operación.

### VERSATILIDAD EN APLICACIONES

Ideal para capuchinos, lattes, frappés,  
malteadas y diferentes postres.



### SABOR TRADICIONAL QUE CONECTA

Un perfil de cajeta que el consumidor  
reconoce y disfruta.

### OPTIMIZACIÓN DE COSTOS

Una solución que simplifica compras y  
reduce costos operativos.



## ¡DESCUBRE CÓMO USARLA!

### Cajeta Coconut Cream Coctel

#### INGREDIENTES

- 2 oz DVG Salsa Cajeta
- 1 oz crema de coco
- 2 oz licor de cacao
- 3 oz leche
- 200 gr hielo

#### PREPARACIÓN

En un shaker agregamos el  
DVG Cajeta, la crema de coco,  
el licor de cacao y la leche;  
mezclamos por unos segundos y  
servimos en una copa martinera.

### Cheesecake de cajeta

#### INGREDIENTES

- 1 cheesecake individual o  
rebanada de cheesecake
- 2 oz DVG Salsa Cajeta
- Crema batida (opcional)
- Nuez picada o almendra  
tostada

#### PREPARACIÓN

Coloca la rebanada de cheesecake  
en un plato de postre, puedes  
calentar ligeramente la salsa de  
cajeta para que esté más fluida.  
Baña suavemente el cheesecake  
con la cajeta y termina con un poco  
de crema batida y nuez tostada.



¡Crea *infinitas* preparaciones!



CRAFTED  
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com