

Recetario

DaVinci  
GOURMET®

# PISTACHE

DAVINCI GOURMET

El **pistache** es un sabor que cada vez toma más fuerza en bebidas, y con **DaVinci Gourmet Salsa Pistache** puedes integrarlo fácilmente en distintas preparaciones.



Desde opciones frías hasta bebidas más indulgentes, este recetario reúne combinaciones prácticas y fáciles de replicar, pensadas para mantener consistencia sin complicarse.

¡UNA FORMA SENCILLA DE AMPLIAR TU MENÚ CON UN *perfil diferente!*

# DUBAI *Cold* BREW

## INGREDIENTES

- 1 oz DVG Salsa Pistache.
- 40 g DVG Chocolate Suizo.
- 3 oz Cold brew.
- Leche.
- 200 g De hielo.

## PREPARACIÓN

1. En un vaso, agrega la salsa DVG Pistache y el DVG Chocolate Suizo.
2. Añade un poco de agua caliente y mezcla hasta que se integren bien.
3. Agrega el hielo, vierte la leche y termina con el cold brew.



**SIRVE EN:**  
Vaso largo.



**DECORACIÓN:**  
Fideos de kataifi.



## INGREDIENTES

- 1 ½ oz DVG Pistache.
- 7 oz De leche.
- 40 g Big Train Horchata.
- 3 oz De crema para batir.
- 150 g De hielo.

## PREPARACIÓN

1. En un vaso, mezcla el Big Train Horchata con un poco de agua hasta disolver.
2. Agrega hielo y leche.
3. En un shaker, mezcla DVG Pistache, un poco de leche y la crema para batir.
4. Agita por unos segundos hasta que esté ligeramente espumoso.
5. Sirve esta mezcla encima de la bebida para crear una capa.



**SIRVE EN:**  
Vaso largo.



**DECORACIÓN:**  
Garnish de pistache.



CRAFTED  
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

Facebook Instagram DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

# DALGONA *Pistache* CREAM

## INGREDIENTES

- 1 ½ oz DVG Pistache.
- 40 g Big Train Cookies and Cream.
- 2 oz De espresso.
- 7 oz De leche.
- 150 g De hielo.

## PREPARACIÓN

1. En un vaso, mezcla el Big Train Cookies and Cream con el espresso hasta disolver.
2. Agrega el hielo.
3. En otro recipiente, mezcla DVG Pistache con la leche usando un espumador o agitándolo hasta lograr una textura cremosa.
4. Sirve esta mezcla sobre el vaso para crear efecto de capas.



## INGREDIENTES

- 1 oz DVG Pistache.
- ½ oz DVG Durazno.
- 2 oz De espresso.
- 5 oz De leche.
- 150 g De hielo.

## PREPARACIÓN

1. En un shaker, agrega el hielo, DVG Durazno, DVG Pistache, la leche y el espresso.
2. Agita durante unos segundos hasta integrar bien y sirve en un vaso con hielo.
3. Decora con trozos de durazno y pistache.



**SIRVE EN:**  
Vaso largo.



**DECORACIÓN:**  
Galleta molida.



# PEACH *Pistache* LATTE



**SIRVE EN:**  
Vaso largo.



**DECORACIÓN:**  
Trozos de durazno y pistache.



CRAFTED  
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

**KERRY**

**DaVinci**  
GOURMET®

**¡ATRÉVETE A  
experimental!**



**SÍGUENOS EN REDES  
SOCIALES Y ENCUENTRA  
MÁS INSPIRACIÓN**



**CRAFTED  
FOR CREATORS**

**¡Síguenos en redes sociales!**

**f @ DaVinci Gourmet LATAM**

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com