

RECETARIO



Big Train TAMARINDO

Dale un giro diferente a tu menú con **Big Train Tamarindo**, un sabor intenso y refrescante que combina perfecto con opciones dulces, cítricas y hasta energéticas.



En este recetario encontrarás bebidas fáciles de preparar, pensadas para que cualquier persona pueda replicarlas **sin complicaciones** y lograr resultados consistentes. Perfecto para **crear bebidas originales**, refrescantes y con un toque único.

TAMARINDO COLD BREW

INGREDIENTES

- 20 g Big Train Tamarindo.
- 3 oz Cold brew.
- 3 oz Agua caliente.
- 5 oz Agua tónica.
- 200 g Hielo.
- Cáscara de toronja (garnish).

PREPARACIÓN:

1. En un shaker o vaso, agrega el Big Train Tamarindo.
2. Añade el agua caliente y mezcla hasta disolver.
3. Llena un vaso tipo old fashion con hielo.
4. Agrega la mezcla de tamarindo.
5. Añade el agua tónica.
6. Finaliza con el cold brew.
7. Mezcla suavemente.



DECORACIÓN:
Garnish de toronja.



SIRVE EN:
Vaso largo.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f Big Train LATAM

@ bigtrain_latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

LEMONADE TAMARINDO

INGREDIENTES

- 20 g Big Train Tamarindo.
- 30 ml DVG Limonada.
- 9 oz Agua mineral.
- 200 g Hielo.



PREPARACIÓN:

1. En un vaso, agrega el Big Train Tamarindo.
2. Añade un poco de agua caliente y mezcla hasta disolver.
3. Llena un vaso largo con hielo.
4. Agrega la mezcla de tamarindo.
5. Agrega DVG limonada y la mezcla de tamarindo.
6. Completa con agua mineral.
7. Mezcla suavemente.



DECORACIÓN:
Garnish de limón.



SIRVE EN:
Vaso largo.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

 Big Train LATAM

 bigtrain_latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

GUAVATAMARINDO FRAPPE

INGREDIENTES

- 40 g Big Train Tamarindo.
- 40 g Big Train Guayaba.
- 9 oz Agua.
- 280 g Hielo.
- Polvo enchilado.



PREPARACIÓN:

1. Licúa el Big Train Tamarindo con agua y hielo hasta obtener una mezcla suave.
2. Sirve en un vaso.
3. En otra licuadora, mezcla el Big Train Guayaba con agua y hielo.
4. Vierte lentamente sobre la mezcla anterior para crear efecto de capas (sin mezclar).



SIRVE EN:
Vaso largo.

DECORACIÓN:
Polvo enchilado.



**CRAFTED
FOR CREATORS**

¡Síguenos en redes sociales!

Big Train LATAM @bigtrain_latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

KERRY

Esperamos que estas recetas **te inspiren a probar nuevas combinaciones** y darle un toque diferente a tu menú con **Big Train Tamarindo**. Cada bebida está pensada para ser fácil de preparar, refrescante y con ese balance perfecto entre lo dulce, ácido e intenso que hace tan especial al tamarindo.

Ahora solo queda experimentar, divertirse creando y convertir cada preparación en una opción que tus clientes quieran pedir una y otra vez.

Úsalas tal cual o personalízalas con toppings, frutas o mezclas diferentes para crear bebidas únicas y adaptadas al estilo de tu barra.



SÍGUENOS EN REDES
SOCIALES Y ENCUENTRA

Más inspiración



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f Big Train LATAM

@ bigtrain_latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com