

RECETARIO

All Naturals



Los sabores clásicos siguen siendo una de las categorías más importantes dentro de las bebidas de cafetería. Con la línea **DaVinci Gourmet All Naturals**, perfiles como **Vainilla**, **Avellana**, **Caramelo** y **Crema Irlandesa** se presentan en una propuesta elaborada con **ingredientes naturales**, pensada para integrarse fácilmente en distintas aplicaciones de menú.

Este recetario reúne **recetas calientes, frías y de especialidad** que muestran la versatilidad de la línea, desde lattes y cappuccinos hasta cold brews y bebidas más disruptivas. Una colección **diseñada para inspirar nuevas propuestas** utilizando sabores familiares que los consumidores ya conocen y disfrutan.



Vainilla

All Naturals

Vanilla Natural Latte



Perfil:

Suave, cremoso, aromático y familiar. Ideal como bebida insignia de cafetería.

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Vainilla**
- 1 espresso sencillo o doble
- 220 ml leche entera vaporizada
- Espuma de leche al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar el **Jarabe de Vainilla** en una taza de 12 oz.
2. Extraer el espresso directamente sobre el jarabe.
3. Incorporar la leche vaporizada.
4. Terminar con una capa ligera de espuma.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Iced Vanilla Oat Latte

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Vainilla**
- 1 espresso doble
- 180 ml bebida vegetal de avena
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso de 12 oz con hielo.
2. Agregar el **Jarabe de Vainilla**.
3. Incorporar la bebida vegetal de avena.
4. Añadir el espresso al final para crear efecto visual en capas.
5. Mezclar antes de beber.



Perfil:

Ligero, moderno, cremoso y plant-based.

Vanilla Espresso Tonic

INGREDIENTES

- 20 ml Jarabe **DVG All Naturals Vainilla**
- 1 espresso sencillo
- 120 ml agua tónica o agua mineral
- Hielo al gusto
- Twist de naranja o limón amarillo

PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso alto con hielo.
2. Agregar el **Jarabe de Vainilla**.
3. Añadir el agua tónica o mineral.
4. Verter lentamente el espresso para crear efecto flotante.
5. Decorar con twist cítrico.



Perfil:

Refrescante, burbujeante, aromática y premium.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



Avellana

All Naturals

Hazelnut Cappuccino



Perfil:

Cálido, tostado, cremoso y reconfortante.

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Avellana**
- 1 espresso doble
- 160 ml leche vaporizada
- Espuma abundante de leche

PREPARACIÓN

1. Agregar el **Jarabe de Avellana** en una taza de 12 oz.
2. Extraer el espresso sobre el jarabe.
3. Añadir leche vaporizada.
4. Terminar con espuma abundante.
5. Espolvorear cocoa o canela para decorar.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Hazelnut Almond Iced Latte

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Avellana**
- 1 espresso doble
- 180 ml bebida vegetal de almendra
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar hielo a un vaso de 12 oz.
2. Incorporar el **Jarabe de Avellana**.
3. Añadir la bebida vegetal de almendra.
4. Terminar con espresso doble.
5. Mezclar suavemente y decorar con almendra fileteada.



Perfil:

Tostado, ligero y con notas de nuez.

Hazelnut Cold Brew

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Avellana**
- 150 ml cold brew
- 40 ml leche o bebida vegetal
- Hielo al gusto
- Cocoa en polvo para decorar

PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso con hielo.
2. Agregar el **Jarabe de Avellana**.
3. Añadir cold brew.
4. Incorporar un toque de leche o bebida vegetal.
5. Mezclar y decorar con cocoa.



Perfil:

Intenso, tostado, chocolatoso y de especialidad.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



Caramelo

All Naturals

Natural Caramel Latte



Perfil:

Dulce, cremoso, redondo y muy comercial.

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Caramelo**
- 1 espresso doble
- 220 ml leche vaporizada
- Espuma de leche al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar el **Jarabe de Caramelo** en una taza de 12 oz.
2. Extraer el espresso sobre el jarabe.
3. Añadir leche vaporizada.
4. Finalizar con espuma ligera.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Iced Caramel Coconut Latte

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe DVG All Naturals Caramelo
- 1 espresso doble
- 170 ml bebida vegetal de coco
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso de 12 oz con hielo.
2. Agregar el **Jarabe de Caramelo**.
3. Incorporar la bebida vegetal de coco.
4. Añadir el espresso al final.
5. Mezclar y decorar con coco tostado.



Perfil:

Tropical, dulce, cremoso y refrescante.



Perfil:

Refrescante, cítrica, dulce y sorprendente.

Cold Brew Lemonade

INGREDIENTES

- 20 ml Jarabe **DVG All Naturals Caramelo**
- 100 ml cold brew
- 80 ml limonada natural
- Hielo al gusto
- Rodaja de limón amarillo

PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso alto con hielo.
2. Agregar el **Jarabe de Caramelo**.
3. Añadir la limonada natural.
4. Incorporar el cold brew lentamente.
5. Decorar con rodaja de limón amarillo.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



Crema Irlandesa

All Naturals

Irish Cream Latte



Perfil:

Cremoso, indulgente, cálido y con notas tipo postre.

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Crema Irlandesa**
- 1 espresso doble
- 220 ml leche vaporizada
- Espuma de leche al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar el **Jarabe de Crema Irlandesa** en una taza de 12 oz.
2. Extraer el espresso sobre el jarabe.
3. Incorporar la leche vaporizada.
4. Terminar con espuma ligera.
5. Decorar con cocoa, canela o viruta de chocolate.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Irish Cream Oat Cold Latte

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Crema Irlandesa**
- 1 espresso doble
- 180 ml bebida vegetal de avena
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar hielo a un vaso de 12 oz.
2. Incorporar el **Jarabe de Crema Irlandesa**.
3. Añadir la bebida vegetal de avena.
4. Terminar con espresso doble.
5. Mezclar suavemente.



Perfil:

Cremoso, moderno, indulgente y balanceado.



Cold Brew Float

INGREDIENTES

- 25 ml Jarabe **DVG All Naturals Crema Irlandesa**
- 140 ml cold brew
- 40 ml leche o bebida vegetal
- Hielo al gusto
- 1 scoop de helado de vainilla o crema batida fría

PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso de 12 oz con hielo.
2. Agregar el **Jarabe de Crema Irlandesa**.
3. Añadir el cold brew.
4. Incorporar leche o bebida vegetal.
5. Terminar con helado de vainilla o crema batida fría.

Perfil:

Indulgente, frío, cremoso y estilo postre.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

KERRY

DaVinci
GOURMET®

All Naturals



Estas recetas muestran distintas formas de trabajar los **sabores clásicos de cafetería** en bebidas calientes, frías y de temporada. Desde **perfiles suaves y familiares** hasta opciones más **refrescantes y creativas**, cada preparación está pensada para integrarse fácilmente en diferentes estilos de menú.

Una colección creada para **inspirar nuevas combinaciones** y aprovechar la versatilidad de la línea **DaVinci Gourmet All Naturals** en distintas categorías de bebida.

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES Y ENCUENTRA
MÁS RECETAS E INSPIRACIÓN!

  DaVinci Gourmet LATAM

¡EXPLORA NUESTRO SITIO WEB!

