

KERRY

# BEBIDAS DE Campeones

Celebrando las olimpiadas con el mejor sabor



**DaVinci GOURMET®**



MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en redes sociales!

Facebook: DaVinci Gourmet LATAM | Instagram: DaVinci Gourmet LATAM  
Facebook: Big Train LATAM | Instagram: Big Train LATAM  
Facebook: Oregon Chai LATAM | Instagram: Oregon Chai LATAM



KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

## CITRIC ARÁNDANO

“Una explosión de energía y sabor, perfecta para recargar durante el sprint final”

### INGREDIENTES:

- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Arándano**
- 3 oz bebida deportiva sabor moras
- 3 oz jugo de naranja
- Frutos rojos
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En una copa balón, agregar los hielos.
2. Añadir el jarabe **DaVinci Gourmet Arándano**, el jugo de naranja y luego la bebida deportiva sabor moras.
3. Decorar con una rodaja de naranja y frutos rojos.



## STRAWBERRY TONIC

“Refrescante como una carrera hacia la línea de meta”

### INGREDIENTES:

- ½ oz **DaVinci Gourmet Maruka**
- 2 oz **DaVinci Gourmet Fresa**
- Rebanadas de fresa
- 4 oz agua tónica
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un vaso old fashioned, agregar los hielos y vierte el jarabe **DaVinci Gourmet Fresa y el Maruka**.
2. Completar con agua tónica y decorar con rebanadas de fresa.



## LEMONADE VAINILLA LYCHEE

“Una combinación exótica que eleva los sentidos, como el desafío de alcanzar nuevas alturas”

### INGREDIENTES:

- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Lychee**
- ½ oz **DaVinci Gourmet Vainilla**
- 1 oz **DaVinci Gourmet Maruka**
- 3 pzas lychee
- Agua mineral
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un shaker, macerar las 3 piezas de lychee con el **Maruka** y el jarabe **DaVinci Gourmet Vainilla**.
2. Vierte la mezcla en un vaso old fashioned con hielos.
3. Añadir el jarabe **DaVinci Gourmet Lychee** y el agua mineral.



MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en redes sociales!

Facebook: DaVinci Gourmet LATAM, Big Train LATAM, Oregon Chai LATAM



KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

## PONCHE RED FRUIT

*“Un brindis por la victoria, con un toque de elegancia y frescura”*

### INGREDIENTES:

- ½ oz **DaVinci Gourmet Arándano**
- 3 oz jugo de naranja
- 3 oz prosecco
- Frutos rojos
- ½ oz vodka
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un vaso mezclador, agregar hielos, vodka, jugo de naranja y jarabe **DaVinci Gourmet Arándano**. Mezclar bien.
2. En un vaso old fashioned con hielos, vierte la mezcla preparada y añade el Prosecco.
4. Decorar con rebanadas de naranja y una ramita de romero.



## EUROPEAN COCTEL

*“Una explosión de sabores que te transportará al podio”*

### INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Cereza**
- 2 oz bebida energizante
- 2 oz jugo de coco
- ½ oz vodka
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En una copa, agregar hielos, vierte **DaVinci Gourmet Cereza**, vodka, jugo de coco y la bebida energizante
3. Servir y disfrutar

## CUCUMBER ORANGE

*“Perfecto para recargar energías entre competencias”*

### INGREDIENTES:

- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Pepino**
- 3 oz jugo de naranja
- 5 oz agua mineral
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un vaso largo, agregar hielos, verter el jarabe **DaVinci Gourmet Pepino** y el jugo de naranja.
2. Completar con agua mineral.



## CARAMEL RASPBERRY LATTE

“Saborea la determinación y la pasión de los atletas olímpicos que buscan la excelencia en cada competencia”

### INGREDIENTES:

- 1 oz **Salsa DaVinci Gourmet Caramelo**
- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Frambuesa**
- 3 oz leche
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un shaker, agregar hielo, leche, salsa **DaVinci Gourmet Caramelo** y jarabe **DaVinci Gourmet Frambuesa**.
2. Agitar y servir en un vaso old fashioned previamente escarchado con caramelo.



## DOUBLE ROASTED COCTEL

“Un coctel audaz como la determinación de un atleta en la pista”

### INGREDIENTES:

- 1 oz **Salsa DaVinci Gourmet Chocolate**
- ¼ oz licor de chile
- 2 oz espresso
- ½ oz mezcal
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un shaker, combinar todos los ingredientes con hielo.
2. Agitar y servir en una copa martini.

## ARROZ CON LECHE ROMPOPE

“Celebra la perseverancia y la dedicación que caracterizan a los campeones olímpicos”

### INGREDIENTES:

- 2 oz **DaVinci Gourmet Rompope**
- 25 gr **Big Train Arroz con Leche**
- 3 oz agua caliente
- 9 oz leche

### PREPARACIÓN:

1. En una taza, disolver el **Big Train Arroz con Leche** con agua caliente.
2. En una jarra, texturizar la leche y mezclar con el **DaVinci Gourmet Rompope** y servir.



MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en redes sociales!

Facebook: DaVinci Gourmet LATAM, Big Train LATAM, Oregon Chai LATAM



KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

## MOCHA COCONUT

“Inspirado en la determinación de los atletas que superan los límites en cada competencia”

### INGREDIENTES:

- 25 gr **Big Train Kona Mocha**
- 1 oz **DaVinci Gourmet Coco**
- 9 oz leche
- 3 oz agua

### PREPARACIÓN:

1. En una taza, disuelve el **Big Train Kona Mocha** con el agua caliente.
2. En una jarra, agrega el **DaVinci Gourmet Coco**, texturiza la leche y luego intégrala a la mezcla previamente preparada.



## STRAWBERRY CHAI

“Saborea la armonía de sabores que mezclan precisión y pasión en cada movimiento”

### INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Fresa**
- 25 gr **Oregon Chai Original**
- 3 oz agua caliente
- 9 oz leche

### PREPARACIÓN:

1. En una taza, diluye el **Oregon Chai Original** con el agua caliente.
2. En una jarra, agrega **DaVinci Gourmet Fresa**, texturiza la leche y luego incorpórala a la mezcla previamente preparada.



## DREAM CHOCOLATE

“Te transportarás a un mundo de placer, reflejando la dedicación de los atletas que combinan fuerza y gracia en cada movimiento”

### INGREDIENTES:

- 25 gr **DaVinci Gourmet Chocolate Suizo**
- 50 gr helado de fresa
- 9 oz leche

### PREPARACIÓN:

1. En una jarra, agrega la leche y texturízala con el polvo **DaVinci Gourmet Chocolate Suizo** hasta alcanzar la temperatura deseada.
2. En una copa cognac, coloca las bolas de helado y vierte suavemente el chocolate sobre ellas.



## HOT ICE TEA

“Disfruta de la calidez, la resistencia y la calma de los deportistas en sus momentos de preparación”

### INGREDIENTES:

- ½ oz **DaVinci Gourmet Crema de Menta**
- 1 oz **DaVinci Gourmet Frambuesa**
- 9 oz infusión de manzanilla

### PREPARACIÓN:

1. Infusiona la manzanilla en una jarra durante 4 minutos.
2. En una taza, agrega el jarabe **DaVinci Gourmet Crema de Menta** seguido del **DaVinci Gourmet Frambuesa**.
3. Completa la bebida con la infusión de manzanilla.



## IRISH CANDY

“Esta bebida simboliza la pasión y la energía de los atletas en cada competencia”

### INGREDIENTES:

- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa**
- 25 gr **Big Train Churro**
- 1 oz espresso
- 9 oz leche

### PREPARACIÓN:

1. En una taza, disuelve el polvo de **Big Train Churro** con el espresso.
2. Una vez mezclado, integramos el jarabe **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa** y agregamos la crema espumada.



## HONEY RASPBERRY COLD FOAM

“Saborea la frescura y la determinación, al igual que los atletas olímpicos que combinan fuerza en cada desafío”

### INGREDIENTES:

- 1 ½ oz **DaVinci Gourmet Frambuesa**
- 3 oz crema para batir
- 1 oz crema de coco
- 2 oz espresso
- 6 oz agua
- ¼ oz miel

### PREPARACIÓN:

1. En un vaso, agrega hielos, agua, espresso y **DaVinci Gourmet Frambuesa**.
2. Para el cold foam, en un shaker, mezcla la crema para batir, crema de coco, miel y **DaVinci Gourmet Frambuesa**.
3. Agrega el cold foam sobre la bebida.



## MOCHA SPICED

“Captura la intensidad y el sabor, inspirando como los atletas olímpicos que desafían los límites con cada movimiento”

### INGREDIENTES:

- ½ oz **Salsa DaVinci Gourmet Chocolate**
- 20 gr **Big Train Chai Especiado**
- 2 oz espresso
- 10 oz leche

### PREPARACIÓN:

1. En un vaso, mezcla la salsa **DaVinci Gourmet Chocolate**, **Big Train Chai Especiado** y espresso.
2. Texturiza la leche y agrégala sobre la mezcla.



## PEACH COLD BREW

“Fresca como la determinación de los atletas olímpicos, que combinan energía y concentración en cada competencia”

### INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Durazno**
- ¼ oz infusión de jamaica
- 4 oz refresco ginger ale
- 3 oz cold brew
- Hielos

### PREPARACIÓN:

1. En un vaso old fashion, agrega hielos, **DaVinci Gourmet Durazno**, infusión de jamaica y refresco ginger ale.
2. Agrega suavemente el cold brew.



Adquiere nuestros productos con uno de nuestros distribuidores o en línea a través de  o  y entra a nuestro sitio web para mas recetas e inspiración.

[kerrylatamfoodservice.com](http://kerrylatamfoodservice.com)



**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

**MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN**

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM   Big Train LATAM  
  Oregon Chai LATAM



**KERRY**

[kerrylatamfoodservice.com](http://kerrylatamfoodservice.com)  
[latam.foodservice@kerry.com](mailto:latam.foodservice@kerry.com)