

# DaVinci

GOURMET®

## EN TU BARRA



*Inspírate con estas recetas* diseñadas para que cada bebida sea *una experiencia inolvidable*. Con **DaVinci Gourmet**, *el sabor no tiene límites*.

JUNTOS HACEMOS DE CADA EXPERIENCIA, ALGO INOLVIDABLE

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

 DaVinci Gourmet LATAM  
 davincigourmet\_latam

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



## HAZELNUT CARAMEL LATTE

### INGREDIENTES:

- ½ oz de **Salsa de Caramelo DaVinci Gourmet**
- 1 oz de **Jarabe DaVinci Gourmet Avellana**
- 6 oz de leche caliente
- 2 oz de espresso

### PREPARACIÓN:

Prepara un espresso y colócalo en una taza, añade el jarabe de avellana y la salsa de caramelo, mezcla bien, vierte la leche caliente y mezcla suavemente. Decora con crema batida y un chorrito de salsa de caramelo.

## ESPRESSO MANDARINA

### INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Mandarina**
- 1 ramita de romero fresco
- 1 rodaja de mandarina
- 3 oz de agua mineral
- 1 shot de espresso
- Granos de café

### PREPARACIÓN:

Prepara un shot de espresso y déjalo enfriar un poco. En un vaso con hielo, vierte el jarabe y el shot de espresso frío. Añade agua mineral y revuelve suavemente para combinar los ingredientes. Decora con una rodaja de mandarina, ramita de romero y algunos granos de café.

## IRISH AFFOGATO

### INGREDIENTES:

- 1 oz de jarabe **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa**
- 2 cucharadas de helado de vainilla
- 1 oz de espresso

### PREPARACIÓN:

En una taza, añade 2 bolas de helado de vainilla. Mezcla el jarabe DaVinci Gourmet Crema Irlandesa, el espresso y viértelo sobre el helado.



## COLD BREW MARACUYÁ

### INGREDIENTES:

- 1 ½ oz de **DaVinci Gourmet Maracuyá**
- 3 oz de agua gasificada
- 4 oz de cold brew
- 180 gr de hielo

### PREPARACIÓN:

En un vaso largo agregamos los hielos, el jarabe **DaVinci Gourmet Maracuyá**, el agua gasificada y finalizamos con el cold brew.

## SALTED CARAMEL MACCHIATO

### INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Caramelo**
- **DaVinci Gourmet Salsa de Caramelo**
- Palomitas de caramelo
- 2 oz de espresso
- 3 oz de leche
- Hielos

### PREPARACIÓN:

Llena un vaso con hielo y vierte la leche. Prepara el café y añade el **DaVinci Gourmet Caramelo**. Agrega el café lentamente a la leche para crear capas. Decora con **DaVinci Gourmet Salsa de Caramelo** y palomitas de caramelo.



## LATTE LAVANDA

### INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Lavanda**
- 1 Shot de espresso
- 6 oz de leche fría

### PREPARACIÓN:

Para una taza de 12 oz, agregar el jarabe **DaVinci Gourmet Lavanda** y el shot de espresso. Texturizamos las 6 oz de leche. Mezclamos los ingredientes y disfrutamos.





## S'MORES FRAPPÉ

### INGREDIENTES:

- 2 3/4 oz de **DaVinci Gourmet Malvavisco Tostado**
- 1 oz de **Salsa DaVinci Gourmet Chocolate**
- 30 gr de **DaVinci Gourmet Vanilla Freeze**
- 4 oz de leche
- Malvaviscos
- Hielos

### PREPARACIÓN:

Licúa todos los ingredientes hasta que quede suave. En un vaso alto, decora los alrededores con la **Salsa DaVinci Gourmet Chocolate**. Finaliza con malvaviscos encima de la bebida.

## CUCUMBER ORANGE

### INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz de **DaVinci Gourmet Pepino**
- Rodajas de pepino y naranja.
- 3 oz de jugo de naranja
- 5 oz de agua mineral
- Hielos

### PREPARACIÓN:

En un vaso largo, agregar hielos, verter el jarabe **DaVinci Gourmet Pepino** y el jugo de naranja, completar con agua mineral. Decorar con rodajas de pepino y garnish de naranja.



## FLAVOUR HARD SELTZERS

### INGREDIENTES:

- 1 oz de **DaVinci Gourmet Kiwi, Fresa, Cereza o Prickly Pear**
- Agua mineral
- 1 oz de vodka
- Hielos
- Limón

### PREPARACIÓN:

Agrega hielo a un vaso, vierte el jarabe **DaVinci Gourmet** de tu elección y el vodka. Rellena con agua mineral y decora con una rodaja de limón.



## RED MOJITO

### INGREDIENTES:

- 2 oz de *Jarabe DaVinci Gourmet Mojito*
- 1 oz de *Jarabe DaVinci Gourmet Fresa*
- ½ oz de jugo de limón
- 5 hojas de menta
- 100 gr de hielo
- Agua mineral
- 2 fresas

### PREPARACIÓN:

Coloca las hojas de menta en un vaso y añade el jugo de limón. Macera suavemente las hojas para que liberen su aroma, y agrega hielo. Luego, vierte el jarabe de fresa y el jarabe de mojito. Agrega más hielo y mezcla bien. Completa con agua mineral y decora con fresas en rebanadas.



## ¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

Adquiere nuestros productos con uno de nuestros distribuidores o en línea a través de  **mercado libre** o  **amazon** 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