

¡Conoce la nueva línea de

Cocktail Mixers!

HAZ QUE TU MENÚ BRILLE

Prueba la nueva línea de **Cocktail Mixers**, pensados para crear coctelería **práctica, consistente** y con el **mejor sabor**.

DaVinci
GOURMET®



¿Por qué es ideal para coctelería?



VERSATILIDAD Y ESTANDARIZACIÓN

Pensados para coctelería, con aplicaciones en bebidas con alcohol, sin alcohol, frappé y más, manteniendo consistencia en cada preparación.



OPTIMIZACIÓN DE COSTOS

Menor costo por bebida frente a concentrados de fruta.



PRACTICIDAD EN OPERACIÓN

Fácil preparación y almacenamiento para un servicio ágil en barra y lo mejor... ¡olvídate de refrigerar!



ALTO RENDIMIENTO

Diseñado para aplicaciones en volúmenes altos.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Rendimiento

DaVinci
GOURMET®

PREPARACIÓN	RECETA	OZ DVG COCKTAIL MIXERS	OZ ALCOHOL	TOTAL BEBIDAS POR BOTE
Cocktelería	Concentrado + alcohol + hielo	3	1.5	21
Smoothie	Concentrado + hielo	4	0	16

*No necesitas jugo o agua ¡Solo 3 ingredientes!

¡Descubre sus códigos SAP!

Código SAP	Descripción	Cont. NETO
20827588	Cocktail Mango	1,89 L
20831814	Cocktail Maracuyá	1,89 L
20827730	Cocktail Mix Piña Colada	1,89 L
20830577	Cocktail Margarita	1,89 L
20827883	Cocktail Fresa	1,89 L

¡Crea el cocktail perfecto!



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com