

¡Conoce la nueva
Salsa de

Cajeta!

El toque tradicional que hará destacar tu
menú en cada preparación.

¿QUÉ LA HACE DESTACAR?



APLICACIÓN PRÁCTICA EN BARRA

Diseñada para integrarse fácilmente en cada preparación,
ayudando a mantener un servicio ágil durante la operación.

VERSATILIDAD EN APLICACIONES

Ideal para capuchinos, lattes, frappés,
malteadas y diferentes postres.



SABOR TRADICIONAL QUE CONECTA

Un perfil de cajeta que el consumidor
reconoce y disfruta.

OPTIMIZACIÓN DE COSTOS

Una solución que simplifica compras y
reduce costos operativos.



¡DESCUBRE CÓMO USARLA!

Cajeta Coconut Cream Coctel

INGREDIENTES

- 2 oz DVG Salsa Cajeta
- 1 oz crema de coco
- 2 oz licor de cacao
- 3 oz leche
- 200 gr hielo

PREPARACIÓN

En un shaker agregamos el
DVG Cajeta, la crema de coco,
el licor de cacao y la leche;
mezclamos por unos segundos y
servimos en una copa martinera.

Cheesecake de cajeta

INGREDIENTES

- 1 cheesecake individual o
rebanada de cheesecake
- 2 oz DVG Salsa Cajeta
- Crema batida (opcional)
- Nuez picada o almendra
tostada

PREPARACIÓN

Coloca la rebanada de cheesecake
en un plato de postre, puedes
calentar ligeramente la salsa de
cajeta para que esté más fluida.
Baña suavemente el cheesecake
con la cajeta y termina con un poco
de crema batida y nuez tostada.



¡Crea *infinitas* preparaciones!



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com