



DaVinci
GOURMET™

GUÍA DE USUARIO

INSPIRANDO GRANDES BEBIDAS

Crear e inspirar grandes bebidas es parte de nuestro ADN es por esto que reinventamos , actualizamos y optimizamos la presentación de nuestra botella de jarabes DaVinci Gourmet tomando en cuenta las necesidades de nuestros clientes y creadores de bebidas.

Queremos seguir inspirando y proporcionar lo mejor de nuestras sabores acompañando y siendo en todo momento el aliado perfecto para la innovación en cada bebida o trago.

Nos preocupamos y escuchamos estar con constante evolución para satisfacer las necesidades de nuestros clientes y productos , tomando acciones que nos ayude a crecer para crear nuevas y mejoradas experiencias con base nuestra estrategia global de marcas:

1 Compartir
Better for people

2 Colaborar
Better for society

3 Impulsar el impacto global
Better for planet



EL ACOMPAÑASTE DE TUS BEBIDAS

¡Saborea y disfruta de cada momento!

Con una amplia variedad de sabores únicos y aplicaciones creativas que mejoran la experiencia de consumo en los paladares más exigentes en el mundo.

CRAFT

Evolucionamos continuamente para satisfacer las necesidades de los clientes. Hemos estado perfeccionando el arte de hacer jarabes durante más de un cuarto de siglo.

SCIENCE

Entendemos cómo los sentidos influyen en el disfrute de una bebida y cómo el sabor crea una conexión más profunda con los consumidores.

ART

Como artista que usa una paleta de colores para pintar una obra maestra, les damos a los baristas y mixólogos una paleta de sabores poderosos para que puedan crear sus propias obras maestras.





MÁS DAVINCI GOURMET QUE NUNCA

Jarabes para bebidas, endulzados con azúcar de caña con notas intensas de sabor pensadas para baristas y mixólogos expertos.

Categorías: Clásicos, Sugar Free, Fruit Innovations, All Naturals y Mixology.





USO CORRECTO Y ALMACENAMIENTO DE JARABES DAVINCI GOURMET

LOS JARABES DVG AL TENER AZÚCAR DE CAÑA NATURAL DEBEN ALMACENARSE DE FORMA ADECUADA.



Se debe almacenar con la botella de pie y no acostada.



No exponer directo al sol o almacenar en lugares con temperaturas muy altas, ya que esto acortara su tiempo de vida.



No estibar mas de 4 cajas con el fin de evitar rupturas o manejo inadecuado.



No exponer al fuego o sustancias corrosivas.



Evitar humedad ya que esto podría comprometer el producto.



DaVinci Gourmet®
The evolution of syrup!

TABLA DE RENDIMIENTO EN JARABES

DAVINCI GOURMET CLÁSICO 1 LITRO, 33OZ			
Presentación	Rendimiento en bebidas de 8 oz	Rendimiento en bebidas de 12oz	Rendimiento en bebidas de 16oz
Frío	33 bebidas con aplicación de 1oz	25 bebidas con aplicación de 1 ¼	22 bebidas con aplicación 1 ½ oz
Caliente	66 bebidas con aplicación de ½ oz	33 bebidas con aplicación de 1oz	25 bebidas usando 1 ¼ oz

Nota: Cada dispensador de jarabe otorga ¼ de onza por cada disparo.

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS EN BEBIDA CALIENTES DE 8OZ

MODO DE APLICACIÓN PARA UN LATTE O CAPUCHINO

Obtener una extracción de espresso de 1 ½ oz

Verter sobre el espresso de 1 ½ oz el DaVinci Gourmet Clásico

Emulsionar 6oz de leche a manera de latte o capuchino. Con la consistencia deseada procedemos a verter la leche sobre la mezcla previa

Servir



APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS EN BEBIDA CALIENTES DE 12OZ

MODO DE APLICACIÓN PARA UN LATTE O CAPUCHINO

Obtener una extracción de espresso de 2 oz

Verter sobre el espresso de 1 oz el DaVinci Gourmet Clásico

Emulsionar 8 oz de leche a manera de latte o capuchino. Con la consistencia deseada procedemos a verter la leche sobre la mezcla previa

Servir

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS EN BEBIDA CALIENTES DE 16 OZ

MODO DE APLICACIÓN PARA UN LATTE O CAPUCHINO

Obtener una extracción de espresso de 2 oz

Verter sobre el espresso de 1 ¼ oz el DaVinci Gourmet Clásico

Emulsionar 12 oz de leche a manera de latte o capuchino. Con la consistencia deseada procedemos a verter la leche sobre la mezcla previa

Servir



DaVinci Gourmet®

The evolution of syrup!

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS EN BEBIDA FRÍA DE 8 OZ

MODO DE APLICACIÓN PARA UN LATTE O CAPUCHINO

Colocar en un vaso hielos hasta topar

Verter en el vaso 6 oz de leche

Obtener una extracción de espresso de 1 oz y añadir a la leche

Agregar 1 oz de DaVinci Gourmet Clásico

Agitar y servir





DaVinci Gourmet®
The evolution of syrup!

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS EN BEBIDA FRÍA DE 12 OZ

MODO DE APLICACIÓN PARA UN LATTE O CAPUCHINO

Colocar en un vaso hielos hasta topar

Verter en el vaso 8 oz de leche

Obtener una extracción de espresso de 2 oz y añadir a la leche

Agregar 1 ¼ oz de DaVinci Gourmet Clásico

Agitar y servir

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS EN BEBIDA FRÍA DE 12 OZ

MODO DE APLICACIÓN PARA UN LATTE O CAPUCHINO

Colocar en un vaso hielos hasta topar

Verter en el vaso 8 oz de leche

Obtener una extracción de espresso de 2 oz y añadir a la leche

Agregar 1 ¼ oz de DaVinci Gourmet Clásico

Agitar y servir

STEAMER DAVINCI GOURMET CLÁSICOS

STEAMER O LECHE SABORIZADA

Colocar en una jarra 7 oz de leche y agregar 1 oz de DaVinci Gourmet Clásico

PARA REALIZAR UNA BEBIDA DE 12 OZ

Colocar en una jarra 10 oz de leche y agregar 1 ¼ oz de DaVinci Gourmet Clásico

Emulsionar y servir la bebida

PARA REALIZAR UNA BEBIDA DE 16 OZ

Colocar en una jarra 13 oz de leche y 2 oz de DaVinci Gourmet Clásico

Emulsionar y servir la bebida

DaVinci
Gourmet®
The evolution
of syrup!





APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS Y BIG TRAIN EN FRAPPÉS

MODO DE APLICACIÓN PARA FRAPPÉS CON SABOR

Colocar en un vaso hielos hasta topar
Verter en el vaso 4 oz de leche
Añadir 60 gr de Big Train (si se tiene un sabor predeterminado)
Agregar 1 oz de DaVinci Gourmet Clásico
Completar con 200 gr de hielo
Licuar a punto de nieve y servir

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS Y BASE NEUTRA EN FRAPPÉS

MODO DE APLICACIÓN PARA FRAPPÉS CON SABOR

Colocar en un vaso hielos hasta topar
Verter en el vaso 2 oz de leche
Añadir 30 gr de DaVinci Gourmet base Neutra
Agregar 2 oz de espresso si la bebida requiere café
Completar con 1 oz de DaVinci Gourmet Clásico
Adicionar 200 gr de hielo
Licuar a punto de nieve y servimos

DaVinci
Gourmet®
The evolution
of syrup!

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS Y BASE NEUTRA EN FRAPPÉS

MODO DE APLICACIÓN PARA FRAPPES CON SABOR

Colocar en un vaso helos hasta topar

Verter en el vaso 2 oz de leche

Añadir 30 gr de DaVinci Gourmet base Neutra

Agregar 2 oz de espresso si la bebida requiere café

Completar con 1 oz de DaVinci Gourmet Clásico

Adicionar 200 gr de hielo

Licuar a punto de nieve y servirnos

DaVinci
Gourmet®
The evolution
of syrup!





DaVinci
Gourmet®
The evolution
of syrup!

APLICACIÓN DE JARABES DAVINCI GOURMET CLÁSICOS PARA UN MOKA

MOKA DE 8 OZ

Considerar el uso de salsa o chocolate como base de la bebida

Colocar 2 oz de espresso como base de la bebida

Añadir ¼ oz de DaVinci Gourmet

Agregar el chocolate

Emulsionar la leche y verter sobre la mezcla

MOKA DE 12 OZ

Considerar el uso de salsa o chocolate como base de la bebida

Colocar 2 oz de espresso como base de la bebida

Añadir ½ oz de DaVinci Gourmet

MOKA DE 16 OZ

Considerar el uso de salsa o chocolate como base de la bebida

Colocar 2 oz de espresso como base de la bebida

Añadir 1 oz de DaVinci Gourmet

DaVinci
GOURMET™



DAVINCIGOURMET_LATAM

