



Más
que ingredientes,
mejores experiencias

RECETAS

Preparaciones sugeridas para
restaurantes y bares

Mango Biche • Limonada de Coco • Mix Maracucoco • Cóctel Manguaro



Sabores
que unen
momentos

RESTAURANTES
BARES
BEBIDAS
EXPERIENCIAS

Bebidas
tropicales
que inspiran



INGREDIENTES
DE CALIDAD



IDEAL PARA
TU MENÚ



SABOR TROPICAL
TODO EL AÑO

LIMONADA DE COCO

Receta para restaurantes y bares

En leche



Ingredientes



250 ml entre leche y hielo



1 pulpa



Azúcar al gusto (se recomiendan 2 cucharadas)



1 cucharada de Coco López (recomendado)



Preparación

- 1 Licuar la pulpa con la leche, el hielo y el azúcar.
- 2 Agregar Coco López.
- 3 Servir bien fría.

Refrescante
Natural
Irresistible



— Ideal para menú de bebidas tropicales —

Sabores
que unen
momentos
♥

MIX MARACUCOCO

Receta para restaurantes y bares

En leche



Ingredientes



250 ml entre leche y hielo



1 pulpa



Azúcar al gusto (se recomiendan 2 cucharadas)



Preparación

- 1 Licuar la pulpa con la leche, el hielo y el azúcar.
- 2 Servir bien fría.
- 3 Decorar al gusto.

Refrescante
Sabor Tropical



— Ideal para menú de bebidas tropicales —

Sabores
que unen
momentos
♥

MANGO BICHE

Receta para restaurantes y bares

Frappe / Jugo



Ingredientes



300 ml entre agua y hielo (más hielo que agua)



Medio limón



Sal (con salero, 5 a 7 veces)



Tajín al gusto



Preparación

- 1 Licuar la pulpa con el agua y el hielo.
- 2 Agregar el limón, la sal y el Tajín.
- 3 Servir bien frío.

Refrescante
Tropical
Irresistible



— Ideal para menú de bebidas tropicales —

Sabores
que unen
momentos
♡

CÓCTEL MANGUARO

Receta para restaurantes y bares

Cóctel



Ingredientes



1 pulpa de mango biche



2 onzas de aguardiente tapa azul o amarillo



Medio limón



Sal al gusto



Hielo



Preparación

- 1 Agregar la pulpa, el aguardiente, el limón, la sal y el hielo.
- 2 Hacer mucho shake hasta lograr una textura granizada.
- 3 Servir de inmediato.

Refrescante
Auténtico
Tropical

— Ideal para carta de cocteles —