



Летние напитки с DaVinci

DaVinci
GOURMET®

KERRY

Содержание

- Описание сиропов.
- Рекомендации по дозировке.
- Рецепты.



DaVinci
GOURMET™

DVG Classic / Классик (28 видов)

- **Ваниль** - приятный аромат ванили, во вкусе только что испеченный ванильный бисквитный корж.
- **Карамель** - легкий аромат карамели, яркая сладость, напоминающая леденец.
- **Лесной Орех** - аромат лесного ореха, вкус яркий и свежий.
- **Ирландский Сливочный Ликер** - в аромате ноты сливочной ириски, вкус мягкий, сливочно-карамельный, в меру сладкий.
- **Кокос** - яркий аромат, во вкусе – мякоть кокоса с легкой сладостью.
- **Шоколад** - в аромате ноты молочного шоколада, во вкусе шоколад, легкая карамель и тонкая горчинка какао.
- **Клубника** - в аромате четко слышны ноты клубничного джема, во вкусе сладкая лесная клубника с легкой кислинкой.
- **Чай со Специями** - аромат пряных трав, яркий букет благородных специй во вкусе.
- **Амаретто** - аромат благородного ликера, четкий вкус миндаля, подчеркнутый неброской сладостью.
- **Банан** - аромат бананового молочного коктейля, во вкусе свежий, зрелый банан.
- **Корица** – в аромате слышны тонкие ноты цветочного меда, во вкусе – легкая терпкость и сладость корицы.
- **Миндаль** - яркий аромат свежего миндаля, во вкусе толченый миндаль.
- **Мокачино с Миндалем** - аромат жареного миндаля, с тонкими нотами благородного темного шоколада, вкус миндально-шоколадного мусса.
- **Соленая Карамель** - тонкий аромат жареного соленого миндаля, сладкий насыщенный вкус печенья с орехами.



DVG Classic / Классик (28 видов)

- **Белый Шоколад** - тонкие молочные ноты в аромате, яркая сладость белого шоколада во вкусе.
- **Мята и Шоколад** - в аромате тонкие ноты шоколада и яркая перечная мята, четкий вкус мятной конфеты.
- **Английский Ирис с Орехами** – в аромате слышны ноты жареного ореха, во вкусе сливочно-ореховая нуга.
- **Апельсин** - в аромате апельсиновый нектар, взрывной вкус сладкого апельсина, в послевкусии долгая, легкая кислинка.
- **Малина** - аромат свежей малины, вкус малинового мармелада в сахаре.
- **Перечная Мята** - аромат мятной конфеты, яркий вкус сладкой перечной мяты.
- **Ирис** – незабываемый вкус детской ириски.
- **Чай с Лимоном** - аромат черного чая с бергамотом, насыщенный, яркий вкус чая с лимоном.
- **Имбирный Пряник** – яркий аромат, вкус пряного, нежного имбирного печенья.
- **Мед в Сотях** - сладковатый, мягкий аромат свежих сот, во вкусе тонкая нота меда, в меру сладкий.
- **Тростниковый Сахар** - приятный сладковатый аромат и долгий, продолжительный вкус.
- **Персик** – в аромате слышны ноты персиковой косточки и кураги, вкус кисло-сладкого персикового варенья.
- **Тирамису** - в аромате слышны ноты классического десерта тирамису, во вкусе благородный кофейный ликер.
- **Французская Ваниль** - нежный аромат ванили с приятным ровным вкусом.



DVG Fruit Innovations / Фруктовые Инновации (7 видов)

- **Гренадин** – в аромате сок спелого граната, вкус яркий, кислотный, дополненный сладостью сахарного тростника.
- **Лимон & Лайм** - в аромате слышна цедра лайма, во вкусе лайм, плавно переходящий в яркую кислинку лимона.
- **Малина** - аромат малинового морса, во вкусе домашнее малиновое варенье «пятиминутка».
- **Маракуйя** - во вкусе яркая фруктовая кислинка маракуйи.
- **Клубника** – в аромате ноты лесных ягод, яркий вкус сладкой садовой клубники.
- **Ананас** – кисло-сладкий аромат, вкус насыщенного ананасового сока.
- **Зеленое Яблоко** - аромат яблочного желе, во вкусе – яблочное повидло.



Рекомендации по дозировке сиропов для классических кофе-напитков:

- Капучино 150-180 мл: 8 мл (1 помпа).
- Латте 180-220 мл: 8 мл (1 помпа).
- Американо 180-200 мл: 8 мл (1 помпа).
- Напитки объемом 220-300 мл: 16 мл (2 помпы).
- Напитки объемом 300-400 мл: 24 мл (3 помпы).



Холодные напитки с DVG

Содовая: Малиново-Яблочный Шейк

- 120 мл газированной воды.
- 16 мл сиропа **DVG Fruit Innovations Малина**.
- 16 мл сиропа **DVG Fruit Innovations Зеленое Яблоко**.
- лёд кусковой.

Способ: Засыпать кусковой лед в бокал до верха. Смешать сиропы с водой **в шейкере**. Залить в бокал. Украсить долькой яблока и ягодой малины.

Готовый напиток – 200 мл.



Холодные напитки с DVG

Содовая: Освежающая Мята

- 120 мл газированной воды.
- 16 мл сиропа **DVG Fruit Innovations** Малина.
- 8 мл сиропа **DVG Classic** Перечная Мята.
- лёд кусковой.

Способ: Засыпать кусковой лед в бокал до верха. Смешать сиропы с водой **в шейкере**. Залить в бокал. Украсить долькой яблока и ягодой малины.

Готовый напиток – 200 мл.



Холодные напитки с DVG

Коктейль: Взрывной Цитрус

- 100 (50) мл грейпфрутового сока.
- 60 (50) мл апельсинового сока.
- 16 мл сиропа **DVG Fruit Innovations** Гренадин.
- 5 кусков льда.
- газированная вода Лимон&Лайм.

Способ: смешать все в блендере, кроме газированной воды. Взбить до образования пены, залить в бокал и дополнить его газированной водой.

Готовый напиток – 300 мл.



Холодные напитки с DVG

Коктейль: Райский Миндаль

- 150 мл ананасового сока.
- 25 г бананового пюре.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Миндаль**.
- 5 кусков льда.

Способ: смешать все в блендере. Взбить до образования пены, влить в бокал.

Готовый напиток – 250-300 мл.



Холодные напитки с DVG

Молочный коктейль: Нежный Персик

- 150 мл молока охлажденного.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Французская Ваниль**.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Персик**.
- 5 кусков льда.
- 15 мл топпинга **DVG Карамель**.

Способ: смешать все в блендере. Взбить до образования пены, влить в бокал, украсить топпингом.

Готовый напиток – 250 мл.



Холодные напитки с DVG

Молочный коктейль: Клубничный Микс

- 150 мл молока охлажденного.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Французская Ваниль**.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Клубника**.
- 5 кусков льда.
- 15 мл топпинга **DVG Клубника**.

Способ: смешать все в блендере. Взбить до образования пены, влить в бокал, украсить топпингом.

Готовый напиток – 250 мл.



Холодные напитки с DVG

Холодный Чай: Клубничный Айс-Ти.

- вода негазированная.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Чай с Лимоном.**
- 8 мл сиропа **DVG Fruit Innovations Клубника.**
- лёд кусковой.

Способ: заполнить бокал льдом до верху, влить воду, добавить сиропы и перемешать.

Готовый напиток – 350 мл.



Холодные напитки с DVG

Кофе: Вишневый Айс-Кофе

- 50 мл эспрессо.
- 150 мл вишневого сока.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Солёная Карамель**.
- 12 кусков льда.

Способ: в бокал залить сок, наполнить льдом до объема 280-300 мл, влить сироп, приготовить эспрессо, влить эспрессо перемешать.

Готовый напиток – 350 мл.



Холодные напитки с DVG

Кофе: Ананасовый Айс-Кофе

- 50 мл эспрессо.
- 150 мл ананасового сока.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Ваниль**.
- 12 кусков льда.

Способ: в бокал залить сок, наполнить льдом до объема 280-300 мл, влить сироп, приготовить эспрессо, влить эспрессо перемешать.

Готовый напиток – 350 мл.



Холодные напитки с DVG

Кофе: Миндальный Айс-Латтэ

- 30 мл эспрессо.
- 150 мл охлажденного молока.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Амаретто**.
- 9 кусков льда.

Способ: засыпать лед в бокал, влить сироп, приготовить капучино 250 мл и влить в бокал, перемешать.

Готовый напиток – 350 мл.



Холодные напитки с DVG

Кофе: Апельсиновый Айс-Кофе

- 100 мл двойной эспрессо.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Апельсин**.
- 15 кусков льда.

Способ: засыпать лед в бокал, добавить сироп, приготовить двойной эспрессо в бокал, перемешать.

Готовый напиток – 350 мл.



Горячие напитки с DVG

Кофе: Карамельный Латтэ.

- 30 мл эспрессо.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Солёная Карамель.**
- 150 мл охлажденного молока.
- 30 мл топпинга **DVG Карамель.**

Способ: украсить топпингом бокал. Приготовить эспрессо и влить в бокал. Взбить молоко вместе с сиропом и влить его в эспрессо.

Готовый напиток – 280-300 мл.



Горячие напитки с DVG

Кофе: Карамельный Латтэ с Корицей.

- 60 мл эспрессо.
- 8 мл сиропа **DVG Classic Солёная Карамель.**
- 8 мл сиропа **DVG Classic Корица.**
- 150 мл охлажденного молока.
- 15 мл топпинга **DVG Карамель.**
- взбитые сливки

Способ: приготовить эспрессо и влить в питчер, добавить сиропы и молоко, взбить все вместе. Влить в бокал, украсить сливками и топпингом.

Готовый напиток – 280-300 мл.



Горячие напитки с DVG

Кофе: Шоколадный Латтэ.

- 30 мл эспрессо.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Шоколад.**
- 150 мл охлажденного молока.
- 30 мл топпинга **DVG Шоколад.**
- взбитые сливки

Способ: украсить бокал топпингом. Влить в бокал сироп, приготовить эспрессо и добавить в бокал, перемешать. Взбить молоко и влить в бокал. Сверху украсить сливками.

Готовый напиток – 280-300 мл.



Горячие напитки с DVG

Кофе: Миндальный Латтэ.

- 60 мл эспрессо.
- 16 мл сиропа **DVG Classic Миндаль.**
- 150 мл охлажденного молока.
- 30 мл топпинга **DVG Карамель.**

Способ: украсить бокал топпингом. Приготовить эспрессо, смешать кофе с сиропом и молоком и вместе взбить, влить в бокал.

Готовый напиток – 300 мл.



Горячие напитки с DVG

Кофе: Шоколадно-Пряничный Латтэ.

- 60 мл эспрессо.
- 8 мл сиропа **DVG Classic Имбирный Пряник.**
- 150 мл охлажденного молока.
- 30 мл топпинга **DVG Шоколад.**

Способ: в бокал добавить топпинг, приготовить эспрессо и перемешать с топпингом. Молоко взбить с сиропом вместе и влить в бокал, украсить сверху топпингом.

Готовый напиток – 300 мл.



Горячие напитки с DVG

Кофе: Миндальный Американо.

- 40 мл эспрессо.
- 40 мл горячей воды.
- 8 мл сиропа **DVG Classic Миндаль**.
- какао для украшения.
- взбитые сливки.

Способ: приготовить эспрессо, влить в чашку и разбавить водой, добавить сироп. Сверху украсить сливками и посыпать какао.

Готовый напиток – 180-200 мл.





KERRY
Boraston Lane,
Tenbury Wells, Worcs,
WR15 8LD, UK

DISTRIBUTOR DECLARATION

We herewith declare that
ООО «ИНТЕРТЕХСЕРВИС 2000» based at
Москва, ул. Тимирязевская, д.1, стр.2,
127422, Россия
is our official appointed DISTRIBUTOR for

the distribution of

DaVinci
GOURMET

products.

Moscow,
December 23, 2014

On Behalf of Kerry – EMEA Region

Dimitrios Tzouvelekas
Country Manager - Russia



ГК Эспрессо Италиано Ру
ООО «Интертехсервис 2000»
г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 1 стр. 2.
Тел +7 (495) 921 36 32
<http://shop.myhoreca.ru/>

Эксклюзивный партнер компании «KERRY» в
категории AFH на территории РФ, Казахстана,
Киргизии и Белоруссии.

DaVinci
GOURMET®