



DaVinci
GOURMET

ЖИВИ
СО
ВКУСОМ!
2018

BROUGHT
TO YOU BY


KERRY

Официальный представитель
бренда DaVinci Gourmet в России:

ООО «Керри»
143421, Московская область
БЦ «Рига Ленд»,
Красногорский район,
26-й км автодороги «Балтия»
+7 (495) 789 6395

По вопросам сотрудничества обращаться:
Менеджер по развитию бизнеса
Игорь Грибин
igor.gribin@kerry.com

Официальный дистрибьютор
бренда DaVinci Gourmet в России:
ООО «Деловая Русь»
+7 (495) 956 4000, 8-800-200-4000
trapeza@trapeza.ru
www.trapeza.ru





DaVinci Gourmet -

ведущий мировой бренд широчайшей линейки сиропов, топпингов и смузи, изготовленных исключительно из натуральных ингредиентов и признанных международными стандартами качества.

Мировой тренд на рынке напитков в 2017 году - возврат к простым и натуральным ингредиентам: к меду и имбирю, свежим фруктам, ягодам и овощам (Минтел, 2017)



85%

людей в мире пьют кофе ежедневно

Кофе является **ВТОРЫМ**, наиболее потребляемым напитком в мире после воды.

+ 22%

рост интереса к пряным напиткам со вкусом корицы, имбиря, кардамона за период с 2012 по 2016 года (Innonva, Market Insights research)



45%

продаваемого в кофейнях кофе - «кофе на вынос» (NPD Research)



Особый спрос в 2017 году на коктейли на основе имбирного пива и тростникового сахара (Mix News)



Бренд сиропов DaVinci Gourmet

зародился в 1989 году в г. Сиэтле (штат Вашингтон, США) - историческом центре развития культуры Спешиэлити Кофе. Сиропы **DaVinci Gourmet** наилучшим образом сочетаются с кофе, раскрывая и дополняя его аромат и вкус.

DaVinci Gourmet -

это многофункциональные решения, которые помогают бариста более чем в 60 странах мира создавать бесчисленное множество уникальных рецептов кофейных напитков, а также служат основой для невероятного многообразия безалкогольных и алкогольных коктейлей, лимонадов и холодных чаев с широкой палитрой вкусов.

Топпинги **DaVinci Gourmet** послужат отличным украшением для многих сладких напитков и десертов. А на основе смузи **DaVinci Gourmet** можно создавать смузи и ласси с уникальными вкусами и текстурой.



ВОЗЬМИ С СОБОЙ

ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ!

- ✓ Карамель
- ✓ Соленая карамель
- ✓ Ирис



- ✓ Ваниль
- ✓ Французская ваниль
- ✓ Медовые соты



- ✓ Шоколад
- ✓ Шоколад-мята
- ✓ Мокачино-миндаль



- ✓ Амарето
- ✓ Ирландский сливочный ликер
- ✓ Ром



- ✓ Лесной орех
- ✓ Миндаль
- ✓ Каштан



- ✓ Перечная мята
- ✓ Садовая мята
- ✓ Бузина



- ✓ Корица
- ✓ Пряная тыква
- ✓ Имбирный пряник
- ✓ Чай со специями



- ✓ Кокос
- ✓ Банан
- ✓ Красный апельсин
- ✓ Малина



ДЖЕЗВА



Ингредиенты:

Кофе	70 мл
Сироп DaVinci (на выбор):	
- Миндаль	8 мл
- Каштан	8 мл
- Пряный чай	8 мл

Добавить сироп в джезву перед заваркой напитка. Кофе с сиропом «пряный чай» готовится на молоке.

КЕМЕКС



Ингредиенты:

Кофе	250 мл
Сироп DaVinci (на выбор):	
- Маракуйя	16 мл
- Ягодный микс	16 мл
- Зеленое яблоко	16 мл

Добавить сироп в приготовленный кофе - 16 мл (2 помпы) на 250 мл готового напитка.

СИФОН



Ингредиенты:

Кофе	250 мл
Сироп DaVinci (на выбор):	
- Ирис	16 мл
- Имбирный пряник	16 мл
- Ром	16 мл

Добавить сироп в верхнюю колбу сифона перед отключением нагрева.

МОКА



Ингредиенты:

Кофе	8-9 г
Сироп DaVinci (на выбор):	
- Шоколад	8 мл
- Мокачино с миндалем	8 мл
- Мята и шоколад	8 мл

Добавить сироп в кофе при закладке в фильтр кофеварки.

ОВОЩНОЙ ДЕТОКС

Свеклу взбить в блендере до состояния пюре, протереть через сито. Полученное пюре снова взбить в блендере с остальными ингредиентами.

Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Имбирь»	140 мл
Сироп DaVinci «Малина»	140 мл
Свекольный сок/пюре	250 мл
Минеральная вода	3 л

ЦИТРУСОВЫЙ ТАЙФУН

Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Бузина»	120 мл
Сироп DaVinci «Лимон-Лайм»	120 мл
Спрайт	5 л
Базилик	3 ветки без стеблей

Смешать в блендере все ингредиенты.

УИМБЛДОН

Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Имбирь»	5 мл
Сироп DaVinci «Зеленое яблоко»	15 мл
Долька лайма	2 гр
Долька лимона	2 гр
Американский виски (опционально)	40 мл
Джинджер эль	120 мл

Все ингредиенты смешать методом билд, украсить листиками мяты.

АРБУЗНЫЙ ФРЕШ

Ингредиенты:

Арбузный фреш	120 мл
Сироп DaVinci «Грейпфрут-помело»	25 мл
Сыр Дор-Блю	100 гр
Сливки 22%	400 мл
Вода	100 мл

Погружным блендером в арбузе приготовить сок. В блендере смешать сок с сиропом, разлить по бокалам. Пена: растопить в сотейнике сыр с водой до получения однородной массы, добавить сливки, размешать. Смесь охладить и налить в кример. Сифон зарядить 2 балонами CO₂, взбить пену и выложить сверху на лимонад.

ОРАНЖЕВОЕ НАСТРОЕНИЕ



Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Мед в сотах»	20 гр
Облепиха	100 гр
Ананасовый сок	50 мл
Вода	100 мл

Все ингредиенты смешать и с тимьяном прогреть капучинатором.

БАТТЕР СКОТЧ



Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Баттер скотч»	25 мл
Желток	25 гр
Сливки 22%	25 мл
Молоко	125 мл
Ром	30 мл

Все ингредиенты смешать и прогреть капучинатором.

ЛЕСНАЯ ПОЛЯНА

Все ингредиенты смешать и прогреть капучинатором. Украсить веткой тимьяна.



Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Ягодное ассорти»	20 мл
Сироп DaVinci «Лимонный чай»	10 мл
Чай черный	150 мл
Сок лимона	15 мл
Бренди	30 мл
Клюква замороженная	5-7 ягод
Цедра 1 апельсина	

ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ



Ингредиенты:

Сироп DaVinci «Корица»	15 мл
Сироп DaVinci «Зеленое яблоко»	15 мл
Яблочный сок	50 мл
Пиво Лагер	120 мл

Все ингредиенты смешать и прогреть капучинатором.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖИН

Ингредиенты:

Пюре DaVinci «Клубника»	20 мл
Сироп DaVinci «Садовая мята»	10 мл
Сок лимона	20 мл
Морс клюквенный	топ
Джин (опционально)	45 мл

Все ингредиенты смешать в блендере, украсить листиками свежей мяты.

ВЫСОКАЯ КЛАССИКА

Ингредиенты:

Пюре DaVinci «Персик»	50 мл
Сироп DaVinci «Бузина»	20 мл
Пюре DaVinci «Манго»	50 мл
Сливки	30 мл

Все ингредиенты смешать в блендере, украсить физалисом и кусочками манго.

ПОСЛЕДНИЙ ГЕРОЙ

Ингредиенты:

Пюри DaVinci «Манго»	150 мл
Сироп DaVinci «Имбирь»	15 мл
Сироп DaVinci «Гренадин»	5 мл
Сок лимона	20 мл
Спрайт	100 мл

Все ингредиенты смешать в шейкере, украсить листиками мяты и кусочками манго.

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Ингредиенты:

Смузи DaVinci «Клубника»	150 мл
Сироп DaVinci «Лимон и лайм»	25 мл
Базилик	6 листиков
Лед	1 совок

Все ингредиенты смешать в блендере, украсить листиками базилика.



Classic

Классические



Almond	Миндаль
Almond Mocha	Мокачино с миндалем
Amaretto	Амаретто
Banana	Банан
Black Cherry	Черная вишня
Blueberry	Черника
Blue Sky	Блю Скай
Butterscotch	Ирис
Cane Sugar	Тростниковый сахар
Caramel	Карамель
Chestnut	Каштан
Chocolate	Шоколад
Chocolate Mint	Мята и шоколад
Cinnamon	Корица
Coconut	Кокос
Dry Bitter	Горький апельсин
English Toffee Nut	Английский ирис с орехом
French Vanilla	Французская ваниль
Fruit Cake	Фруктовый пирог
Gingerbread	Имбирный пряник
Grenadine	Гренадиновый
Pomegranate	гранат
Hazelnut	Лесной орех
Honeycomb	Мед в сотах
Irish Cream	Ирландский сливочный ликер
Kiwi	Киви
Lemon Tea	Чай с лимоном
Lychee	Личи
Macadamia	Макадамия
Macaroon	Макарун
Mango	Манго
Mulled	Глинтвейн
Orange	Апельсин
Passion Fruit	Маракуйя
Peach	Персик
Peppermint	Перечная мята
Pecan Praline	Пралине pekan
Pomelo Grapefruit	Помело-грейпфрут
Raspberry	Малина
Rose	Роза
Rum	Ром
Salted Caramel	Соленая карамель
Shortbread Cookies	Песочное печенье
Spiced Chai	Чай со специями
Spicy Pumpkin	Пряная тыква
Strawberry	Клубника
Super Berries	Ягодное ассорти
Tiramisu	Тирамису
Vanilla	Ваниль
White Chocolate	Белый шоколад



Fruit Innovation

Фруктовые инновации

Green Apple	Зеленое яблоко
Grenadine	Гренадин
Lemon & Lime	Лимон и лайм
Passion Fruit	Маракуйя
Pineapple	Ананас
Raspberry	Малина
Strawberry	Клубника



Botanical Range

«БОТАНИКА»

Camomile, Honey & Ginger	Ромашка, мед и имбирь
Garden Mint	Садовая мята
Elderflower	Бузина
Blood Orange	Красный апельсин
Ginger	Имбирь



Sauces

Топпинги

Caramel	Карамель
Chocolate	Шоколад
Strawberry	Клубника
White Chocolate	Белый шоколад



Smoothies

Смузи

Mango	Манго
Summer Fruits	Летние фрукты
Strawberry	Клубника
Strawberry Banana	Клубника- банан
Peach	Персик
Exotic Fruit	Экзотические фрукты