

DaVinci[®]
GOURMET



Summer
TIME



DaVinci Gourmet —
ведущий мировой
бренд вкуснейших сиропов,
топпингов и смузи, которые
используют бариста и бармены
в более чем 60 странах
по всему миру.



60%

заведений предлагает
безалкогольные
коктейли и крафтовые
лимонады
в своем меню,
1/5 - смузи



Кастомизированные
решения — основной
источник
роста продаж
прохладительных
напитков
и кофе



40%

напитков,
продаваемых
в кофейнях —

**фруктово-
ягодные**

чай, смузи и
лимонады





Последние
3 года
потребление
ягодных напитков
и крафтовых лимонадов
активно растет - они
считаются полезной
альтернативой кофе
и газированным
напиткам



+5% -
ежегодный
темп роста рынка
крафтовых
и домашних
лимонадов



DaVinci Gourmet зародился в самом сердце кофейной культуры — г. Сиэтл, штат Вашингтон, в 1989 году.

Сиропы DaVinci Gourmet подходят для разработки кофейных решений, безалкогольных и алкогольных коктейлей, как основа для лимонадов, холодных чаев.

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

В данной брошюре мы предлагаем решения для летнего меню напитков 2017. Любой из коктейлей по желанию можно сделать алкогольным, добавив вид алкоголя, рекомендованный нашим бренд-амбассадором.

КВАСШНЫЙ ЛИМОНАД



Ингредиенты:

Сироп DaVinci Gourmet
Имбирный пряник.....20мл
Квас130 мл

Приготовление:

Налить в хайбол квас
на лед, добавить сироп
DaVinci Gourmet, перемешать.

Алкоголь по желанию:

Ягермастер 40 мл

VANILLA МАЛИНА



Ингредиенты:

Сироп DaVinci Gourmet
Малина..... 30 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Ваниль15 мл
Содовая.....150 мл

Приготовление:

Налить в хайбол содовую
на лед, добавить сиропы
DaVinci Gourmet, перемешать.

Алкоголь по желанию:

Лимончелло 30 мл

STRANGELOVE



Ингредиенты:

Сироп DaVinci Gourmet
Клубника 40 мл
Sprite “Огурец” 150 мл

Алкоголь по желанию:

Светлый ром 30 мл

Приготовление:

Налить в хайбол Sprite “Огурец” на лед, добавить сироп DaVinci Gourmet, перемешать.

SORBET 2.0



Ингредиенты:

Смузи DaVinci Gourmet
Летние Фрукты 120 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Глинтвейн 15 мл
Лед 150 грамм

Алкоголь по желанию:

Crème de cassis 50 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать в блендере.

ЛЮБИТ—НЕ ЛЮБИТ



Ингредиенты:

Заварка цветов
ромашки 100 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Пряная тыква..... 20 мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбить
в шейкере. Процедить
на лед в хайбол.

ЕМЕЛЯ



Ингредиенты:

Заварка шиповника..... 100 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Апельсин 20 мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбить
в шейкере. Процедить
на лед в хайбол.

ДЯДЯ ВАНЯ



Ингредиенты:

Заварка иван-чая..... 100 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Миндаль15 мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Процедить на лед в хайбол.

ВИННИ—ПУХ



Ингредиенты:

Заварка липового
цвета..... 100 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Мед в сотах.....15 мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Процедить на лед в хайбол.

GROOSHA



Ингредиенты:

Пюре Ravi Fruit Груша... 80 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Лимон & Лайм..... 20 мл
Содовая..... 50 мл

Алкоголь по желанию:

Светлый ром 40 мл

Приготовление:

Все ингредиенты, кроме содовой взбить в шейкере. Процедить в хайбол на лед, добавить содовую, перемешать.

SPICY MANGO



Ингредиенты:

Пюре Ravi Fruit Манго....70 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Пряный Чай..... 10 мл
Сок лимона.....15 мл
Содовая.....70 мл

Алкоголь по желанию:

Бурбон..... 40 мл

Приготовление:

Все ингредиенты, кроме содовой взбить в шейкере. Процедить в хайбол на лед, добавить содовую, перемешать.

LYCHEETINI



Ингредиенты:

Пюре Ravi Fruit Личи70 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Тростниковый сахар15 мл
Сок лимона..... 10 мл

Приготовление:

Все ингредиенты взбить в шейкере. Процедить в шале.

Алкоголь по желанию:

Светлый ром 40 мл

PINA COLADA



Ингредиенты:

Пюре Ravi Fruit Пина колада40 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Кокос..... 10 мл

Приготовление:

Метод throwing.

Алкоголь по желанию:

Ром светлый или темный40 мл

MONT BLANC



Ингредиенты:

Молоко	100 мл
Сливки 22%.....	100 мл
Сироп DaVinci Gourmet	
Каштан.....	20 мл
Сироп DaVinci Gourmet	
Амаретто	10 мл
Тертый миндаль.....	3 г

Алкоголь по желанию:

Сливочный ликер	
Бейлиз	15 мл

Приготовление:

Молоко, сливки и сиропы DaVinci Gourmet взбить со льдом в шейкере. Перелить в стакан и посыпать тертым миндалем. Добавить 2 трубочки.

ИМПЕРИЯ



Ингредиенты:

Сок яблочный с мякотью	80 мг
Сироп DaVinci Gourmet Роза.....	20 мл
Сироп DaVinci Gourmet Blue Sky.....	20 мл

Алкоголь:

Водка	50 мл
Вермут сухой.....	50 мл

Приготовление:

Приготовление делится на 3 этапа, слоями:
1й слой: В бокал 300 мл налить сироп DaVinci Gourmet Роза. Добавить кубики льда.
2й слой: Взбить в шейкере вермут и сироп DaVinci Gourmet Блю Скай, при помощи барной ложки аккуратно налить сверху первого слоя.
3й слой: Взбить в шейкере водку и сок, аккуратно налить на второй слой. Перед употреблением перемешать.

ШОКОВАН



Ингредиенты:

Мороженое.....	50 г
Молоко	180 мл
Сливки 22 %	50 мл
Сироп DaVinci Gourmet	
Шоколад	10 мл
Сироп DaVinci Gourmet	
Банан.....	20 мл
Топпинг DaVinci Gourmet	
Шоколад	5 г

Приготовление:

В блендере взбить мороженое, молоко, сливки, сиропы DaVinci Gourmet. На стенки стакана нанести топпинг DaVinci Gourmet Шоколад и влить напиток. Добавить 2 трубочки.

FIRST LOVE



Ингредиенты:

Эспрессо	28 мл
Молоко	100 мл
Сироп DaVinci Gourmet	
Клубника	20 мл
Сироп DaVinci Gourmet	
Английский ирис с орехом.....	10 мл
Топпинг DaVinci Gourmet	
Шоколад	2 г
Горячая вода.....	30 мл

Приготовление:

В эспрессо добавить горячую воду и сироп DaVinci Gourmet Английский ирис с орехом. Взбить молоко с сиропом DaVinci Gourmet Клубника на кофемашине. В чашку влить эспрессо и сверху по барной ложке - взбитое молоко. Сверху украсить топпингом. Подавать с ложкой.

КРАСНАЯ ЖАРА

Ингредиенты:

Арбузный фреш..... 200 гр
Сироп DaVinci Gourmet
Маракуйя..... 250 мл
Содовая..... 1 л

Алкоголь по желанию:

Водка 200 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать со льдом в кувшине 2 л.

ЯБЛОЧНЫЙ СПАС

Ингредиенты:

Сироп DaVinci Gourmet
Яблоко 300 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Корица..... 200 мл
Сок лимона 50 мл
Содовая..... 1 л

Алкоголь по желанию:

Ирландский виски..... 200 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать со льдом в кувшине 2 л, добавить содовую, перемешать.

А НА НАС?

Ингредиенты:

Сироп DaVinci Gourmet
Ананас 800 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Маракуйя 800 мл
Содовая 4 л

Алкоголь по желанию:

Ром светлый 800 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать
со льдом в кувшине на 8 л.

УДАЧНЫЙ ЛИМОНАД

Ингредиенты:

Сироп DaVinci Gourmet
Персик 800 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Апельсин 800 мл
Сироп DaVinci Gourmet
Гренадин 300 мл
Содовая 4 л

Алкоголь по желанию:

Водка 800 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать
со льдом в кувшине на 8 л.



Classic Syrups

Классические сиропы

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

English Toffee Nut

Английский ирис с орехом

French Vanilla

Французская ваниль

Fruit Cake

Фруктовый пирог

Gingerbread

Имбирный пряник

Hazelnut

Лесной орех

Honeycomb

Мед в сотах

Irish Cream

Ирландский сливочный ликер

Lemon Tea

Чай с лимоном

Lychee

Личи

Macadamia

Макадамия

Macaroon

Макарун

Mango

Манго

Mulled

Глинтвейн

Orange

Апельсин

Peach

Персик

Peppermint

Перечная мята

Raspberry

Малина

Rose

Роза

Ruby Red

Руби Ред

Rum

Ром

Salted Caramel

Соленая карамель

Spiced Chai

Чай со специями

Spiced Pumpkin

Пряная тыква

Strawberry

Клубника

Tiramisu

Тирамису

Vanilla

Ваниль

White Chocolate

Белый шоколад

Syrup Extras

Дополнительно

Syrup Pumps

Помпы для сиропов

Bottle Racks

Подставки для бутылок



Fruit Innovation
Syrups

Фруктовые инновации -
сиропы

Green Apple

Зеленое яблоко

Grenadine

Гренадин

Lemon & Lime

Лимон & лайм

Passion Fruit

Маракуйя

Pineapple

Ананас

Raspberry

Малина

Strawberry

Клубника



Sauces

Топпинги

Caramel

Карамель

Chocolate

Шоколад

Strawberry

Клубника

White Chocolate

Белый шоколад

Sauce Pumps

Помпы для топпингов



Smoothies

Смузи

Mango

Манго

Summer Fruits

Летние фрукты

Strawberry

Клубника

Strawberry Banana

Клубника-банан

Peach

Персик

Exotic Fruit

Экзотические фрукты

BROUGHT
TO YOU BY

KERRY



BROUGHT
TO YOU BY

KERRY

Официальный представитель бренда DaVinci
Gourmet в России:

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

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