

KERRY

DaVinci
GOURMET®

RECETARIO

SALSA DE

Cajeta



Inspírate con estas recetas diseñadas para que
cada bebida sea una experiencia inolvidable.

Con Salsa Cajeta DaVinci Gourmet, el sabor no
tiene límites.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Mexican Coctel

INGREDIENTES

- 1 ½ oz DVG Salsa Cajeta
- 7 oz Leche
- 1 Mazapán grande
- 1 oz Tequila (opcional)
- 3 oz Crema para batir
- 150g Hielo



PREPARACIÓN

1. En un shaker, agrega el hielo, la salsa DVG Cajeta, la leche, el mazapán y el tequila (si decides usarlo).
2. Agita durante unos segundos hasta integrar bien.
3. Sirve en un vaso previamente escarchado con cajeta y mazapán.

SIRVE EN

Vaso old fashion

DECORACIÓN

Garnish de cajeta



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Arroz con Leche Foam Cajeta

INGREDIENTES

- 1 ½ oz DVG Salsa Cajeta
- 7 oz Leche
- 40g Big Train Arroz con Leche
- 3 oz Crema para batir
- 150g Hielo



PREPARACIÓN

1. En un vaso, disuelve el Big Train Arroz con Leche con Leche con un poco de agua hasta integrar.
2. Agrega el hielo y la leche.
3. En un shaker, mezcla la salsa DVG Cajeta con un poco de leche y la crema para batir. Agita ligeramente hasta obtener una textura espumosa.
4. Sirve esta mezcla sobre la bebida para crear una capa.



SIRVE EN

Vaso largo

DECORACIÓN

Garnish de canela



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Cajeta Coconut Cream Coctel

INGREDIENTES

- 2 oz DVG Salsa Cajeta
- 1 oz Crema de Coco
- 2 oz Licor de Cacao
- 3 oz Leche
- 200g Hielo

PREPARACIÓN

1. En un shaker, agrega todos los ingredientes junto con el hielo.
2. Agita durante unos segundos hasta integrar.
3. Sirve en una copa y disfruta.



SIRVE EN

Copa martinera

DECORACIÓN

Garnish de coco o mango



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Cajeta Frappé



INGREDIENTES

- 2 oz DVG Salsa Cajeta
- 30g DVG Frappease neutra
- 1 oz Baileys (opcional)
- 4 oz Leche
- 280g Hielo

PREPARACIÓN

1. En la licuadora, agrega el hielo, la leche, la base Frappease neutra, la salsa DVG Cajeta y el Baileys (opcional).
2. Licúa hasta obtener una textura cremosa.
3. Sirve y decora con un espiral de cajeta.



SIRVE EN

Vaso largo

DECORACIÓN

Crema batida y
espiral de cajeta



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

f @ DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

Cajeta Latte

INGREDIENTES

- 30 ml DVG Salsa Cajeta
- 1 Shot espresso (30 ml)
- 180 - 200 ml Leche

Cappuccino

INGREDIENTES

- 20 - 25 ml DVG Salsa Cajeta
- 1 Shot espresso
- 120 - 150 ml Leche texturizada

Frappé

INGREDIENTES

- 40 ml DVG Salsa Cajeta
- 150 ml Leche
- 1 taza de hielo
- 1 Shot espresso (opcional)



KERRY

DaVinci
GOURMET®

SALSA DE *Cajeta*

SKU:
20834146

Contenido:
Caja con 6 garrafas - 1/2 Gal

VIDA EN ANAQUEL:
12 meses



¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES Y ENCUENTRA
MÁS RECETAS E INSPIRACIÓN!

  DaVinci Gourmet LATAM

¡EXPLORA NUESTRO SITIO WEB!



**CRAFTED
FOR CREATORS**

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com