



# Refreshers

Presentado por  
**MONIN**<sup>®</sup>

  
**ArteVentas**<sup>®</sup>



## Más allá del Café

La cultura del café ha adquirido un aspecto totalmente nuevo y los operadores están elaborando bebidas poco tradicionales para ampliar los menús.

- Bebidas heladas y frozen, como infusiones frías, limonadas y aguas frescas.
- Bebidas funcionales, como jugos y bebidas energéticas alternativas al café.
- Ofertas exóticas como té de burbujas/boba, té tailandés y sabores tropicales.



# *En Tendencia: Refreshers*

Esta alternativa refrescante se está expandiendo en las cafeterías. Los ingredientes varían, por lo que se convierten en la bebida perfecta para añadir al menú.

## **BASE**

+

## **ENERGÍA**

+

## **TEXTURA**

Té Verde

Té Verde

Boba

Limonada

Monin Energy Boost

Fruta Deshidratada

Soda

Red Bull

Leche de Coco

Jugo de Frutas



# Sabores Destacados y en Tendencia: Té Verde

## SABORES DESTACADOS



Jazmín



Durazno



Lima



Miel

## SABORES EN TENDENCIA



Hierbabuena  
+109%



Chocolate  
+86%



Lichi  
+71%



Limoncillo  
+53%



Naranja  
+34%



# Sabores Destacados y en Tendencia: Limonada

## SABORES DESTACADOS



Fresa



Frambuesa



Durazno



Menta

## SABORES EN TENDENCIA



Lavanda  
+202%



Flor de Jamaica  
+75%



Maracuyá  
+72%



Zarzamora  
+39%



Fresa  
+33%



# Sabores Destacados y en Tendencia: Soda

## SABORES DESTACADOS



Limón



Menta



Lima



Naranja

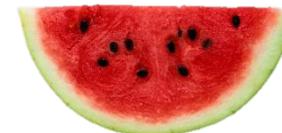
## SABORES EN TENDENCIA



Flor de Jamaica  
+240%



Limoncillo  
+240%



Sandía  
+155%



Rosa  
+155%



Durazno  
+70%



# Sabores Destacados y en Tendencia: Jugo de Frutas

## SABORES DESTACADOS



Naranja



Manzana



Arándano



Limón

## SABORES EN TENDENCIA



Flor de Jamaica  
+134%



Yuzu  
+96%



Lavanda  
+76%



Durazno  
+62%



Cúrcuma  
+58%



# Ejemplos en la Industria



Móteles de Bebidas Energética Biggby Blast con sabores de fruta del dragón, naranja sanguina, manzana verde y frambuesa azul.



Las Bebidas Caribou BOUsted tienen como base Té Negro, Té Verde y Limonada. Los sabores incluyen fresa, mango, pitahaya, mora, durazno y cereza.



Starbucks ofrece refreshers con una variedad de bases que incluyen limonada, leche de coco y extracto de café verde. Los sabores incluyen Mango Pitahaya, Piña Maracuyá, Fresa Açai, ¡y más!



Los Refreshers de Fruta y Té Verde Wawa tienen sabores como Mango Maracuyá, Fresa Pitahaya, Mango Pitahaya, Fresa Maracuyá, ¡y más! Los elementos de textura incluyen perlas boba.

# Ejemplos en la Industria



Té Limonada Quenchers Tim Hortons  
una mezcla de limonada, Sprite, con sabores de  
fruta de maracuyá, fresa, sandía y durazno



Summer Infuzers, Second Cup Coffee Co.  
una mezcla con sabor a Red Bull y saborizante de tuna morada



Peet's Tea Shakers incluye Flor de Jamaica Cítrico,  
Flor de Jamaica de bayas, Bayas tropicales, Yuzu  
cítrico y mucho más. Los elementos de textura  
incluyen jalea de azúcar moreno



# Recetas de Inspiración

  
**MONIN**®

# REFRESHER DE FRESA



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



## INGREDIENTES

- 1 oz. Fresas deshidratadas
- ½ oz. Puré de Fresa Monin (Strawberry)
- 1 Trozo de limón
- 6 oz. Té verde



## ADORNO

Trozo de fresa



## PREPARACIÓN:

 Agitar y Verter

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes en la coctelera según el orden indicado.
3. Añadir el hielo del vaso en la coctelera.
4. Tapar, agitar y verter de nuevo en el vaso.
5. Adornar y presentar.



## NOTAS

**MONIN**<sup>®</sup>

# REFRESHER DE COCO



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



**MONIN®**



## INGREDIENTES

- 3 Limas deshidratadas y congeladas
- ¾ oz. Saborizante de Coco Monin (Coconut)
- 2 oz. Limonada
- 4 oz. Té verde



## ADORNO

Limón deshidratado, menta



## PREPARACIÓN : Agitar y Verter

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes en la coctelera según el orden indicado.
3. Añadir el hielo del vaso en la coctelera.
4. Tapar, agitar y verter de nuevo en el vaso.
5. Adornar y presentar.



## NOTAS

# REFRESHER DE PIÑA



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



**MONIN**<sup>®</sup>



## INGREDIENTES

- 1 oz. Pitahaya deshidratada y congelada
- ½ oz. Puré de Piña Monin (Pineapple)
- 1 ea. Rodaja de limón
- 6 oz. Té verde



## ADORNO

Piña



## PREPARACIÓN : Agitar y Verter

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes en la coctelera según el orden indicado.
3. Añadir el hielo del vaso en la coctelera.
4. Tapar, agitar y verter de nuevo en el vaso.
5. Adornar y presentar.



## NOTAS

# REFRESHER DE SANDÍA



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



## INGREDIENTES

- 1 oz. Pitahaya deshidratada y congelada
- ¾ oz. Saborizante de Sandía Monin (Watermelon)
- 1 ea. Rodaja de limón
- 6 oz. Té verde



## ADORNO

Lima, sandía



## PREPARACIÓN: Agitar y Verter

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes en la coctelera según el orden indicado.
3. Añadir el hielo del vaso en la coctelera.
4. Tapar, agitar y verter de nuevo en el vaso.
5. Adornar y presentar.



## NOTAS

**MONIN**<sup>®</sup>

# REFRESHER DE MANGO



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



**MONIN**<sup>®</sup>



## INGREDIENTES

- ¾ oz. Saborizante de Mango Monin (Mango)
- 4 oz. Té verde
- 2 oz. Soda



## ADORNO

Trozos de mango congelados, naranja, ramita de menta



## PREPARACIÓN:

 Pasar la Mezcla

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes según el orden indicado en el vaso.
3. Pasar la mezcla a la coctelera y regresar al vaso hasta mezclar e incorporar.
4. Adornar y presentar.



## NOTAS

# REFRESHER DE DURAZNO



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



## INGREDIENTES

- 1 oz. Puré de Durazno Monin (Peach)
- ½ oz. Jugo de lima
- 6 oz. Té verde



## ADORNO

Anillos de gominola de durazno, rodaja de lima, ramita de menta



## PREPARACIÓN: Pasar la Mezcla

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes según el orden indicado en el vaso.
3. Pasar la mezcla a la coctelera y regresar al vaso hasta mezclar e incorporar.
4. Adornar y presentar.



## NOTAS

**MONIN**<sup>®</sup>

# REFRESHER DE ZARZAMORA Y ARÁNDANO



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



**MONIN®**



## INGREDIENTES

- 1 oz. Puré de Zarzamora Monin (Blackberry)
- 1 oz. Energy Boost Monin
- 3 oz. Jugo de arándano
- 2 oz. Soda



## ADORNO

Zarzamoras, arándano, ramita de menta



## PREPARACIÓN: Pasar la Mezcla

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes según el orden indicado en el vaso.
3. Pasar la mezcla a la coctelera y regresar al vaso hasta mezclar e incorporar.
4. Adornar y presentar.



## NOTAS

# REFRESHER DE MARACUYÁ



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



## INGREDIENTES

- 1 oz. Puré de Maracuyá Monin (Passion Fruit)
- ½ oz. Jugo de limón
- 6 oz. Té verde



## ADORNO

Fruta fresca o deshidratada, rodaja de limón, ramita de menta



## PREPARACIÓN: Pasar la Mezcla

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes según el orden indicado en el vaso.
3. Pasar la mezcla a la coctelera y regresar al vaso hasta mezclar e incorporar.
4. Adornar y presentar.



## NOTAS

**MONIN**<sup>®</sup>

# REFRESHER DE MANGO Y PITAHAYA



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



**MONIN**<sup>®</sup>



## INGREDIENTES

- 1 oz. Saborizante de Pitahaya Monin (Dragon Fruit)
- 2 pumps Sabor Concentrado de Mango Monin
- 3 oz. Té verde
- 3 oz. Limonada



## ADORNO

Pitahaya, rodaja de limón, ramitas de menta



## PREPARACIÓN: Pasar la Mezcla

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes según el orden indicado en el vaso.
3. Pasar la mezcla a la coctelera y regresar al vaso hasta mezclar e incorporar.
4. Adornar y presentar.



## NOTAS

# REFRESHER DE MELÓN CANTALOUPE



Cristalería: 16 oz.

No contiene alcohol



## INGREDIENTES

- 1 oz. Saborizante de Melón Cantaloupe Monin (Rock Melon Cantaloupe)
- 1 pump Sabor Concentrado de Pepino Monin (Cucumber)
- 3 oz. Té verde
- 3 oz. Limonada



## ADORNO

Rodaja de pepino, lima



## PREPARACIÓN: Pasar la Mezcla

1. Llenar el vaso con hielo.
2. Colocar los ingredientes según el orden indicado en el vaso.
3. Pasar la mezcla a la coctelera y regresar al vaso hasta mezclar e incorporar.
4. Adornar y presentar.



## NOTAS

**MONIN**<sup>®</sup>

# ¡GRACIAS!



¡Por la oportunidad de compartir nuestras capacidades basadas en soluciones de sabor y permitirnos ser tu asesor de confianza. Estamos seguros que podemos aportar una perspectiva fresca e innovadora y esperamos continuar trabajando juntos en el futuro!

**MONIN**<sup>®</sup>

**ArteVentas**<sup>®</sup>

