

# Tendências de Verão

descubra como conquistar seus clientes com  
bebidas refrescantes e deliciosas



baristo

Receita de  
*Base de Frapê*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- Copo de 300ml
- 80ml de leite (ou suco)
- 20g (2 colheres dosadoras) de mistura para frappés
- 100ml de gelo

## MODO DE PREPARO



Acrescente os ingredientes no liquidificador e bata até atingir uma homogeneização completa.

A receita rende até 300ml.

**DICA:** Sugestões de sabores conforme as receitas listadas ou consulte nossos especialistas.

Receita de  
*Soda Italiana*



## INGREDIENTES DA RECEITA



- Copo de 300ml
- Gelo até cobrir o copo
- Água com gás
- 30ml do xarope DaVinci no sabor da preferência do cliente. Como sugestão: maçã verde, limão siciliano, morango, dentre outros



## MODO DE PREPARO

Em uma taça, adicione o gelo, em seguida água com gás e por último o xarope da escolha do cliente.

**DICA:** Utilize frutas para decorar o copo/taça.

Receita de

*Frappê de Caramelo*



## INGREDIENTES DA RECEITA



- Copo de 300ml
- 80ml de leite integral gelado
- 30gr de base neutra DaVinci
- 30ml de espresso
- 30ml da calda de caramelo DaVinci
- 200ml de gelo



## MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador (de preferência Blender) em potência alta até criar uma textura homogênea.

Para decorar, coloque calda em volta da taça.

Finalize com chantilly.



Receita de  
*Frappê de Morango*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- Copo de 300ml
- 80ml de leite integral gelado
- 30gr da base neutra DaVinci
- 30ml de espresso
- 15ml da calda de chocolate DaVinci
- 25ml do purê de morango DaVinci
- 200ml de gelo

## MODO DE PREPARO



Adicione todos os ingredientes no liquidificador (de preferência Blender) em potência alta até criar uma textura homogênea.

Para decorar, coloque calda em volta da taça.

Finalize com chantilly e Morango.

Receita de  
*Pink Lemonade*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- Copo de 300ml
- 30ml do xarope de morango DaVinci
- 25ml de suco de limão
- 100ml de água sem gás gelada
- Gelo até cobrir o copo
- Hortelã

## MODO DE PREPARO



Adicione todos os ingredientes em uma coqueteleira e bata bastante.

Sirva em um copo/taça de sua preferência.

**DICA:** Utilize morango e hortelã para decoração.

Receita de  
*Smoothie de Morango*



## INGREDIENTES DA RECEITA



- Copo de 300ml
- 150ml de gelo
- 1 banana pequena (de preferência congelada)
- 3 folhas de hortelã
- 1 colher (sopa) de mel
- 35ml de purê de morango DaVinci



## MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador (de preferência Blender) em potência alta até criar uma textura homogênea.

Frutas para decorar o copo/taça.

Servir em uma taça com um pump (medida) do purê de morango na parte interna da taça para decoração ou com frutas.

Receita de  
*Frappê de Cappuccino*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- 80ml de leite integral gelado
- 30g de base neutra DaVinci
- 1 Espresso (30 ml)
- 1 dose da cappuccino Canela Baristo
- 4 a 5 pedras de gelo, conforme o tamanho

## MODO DE PREPARO



Adicione todos os ingredientes no liquidificador (de preferência Blender) em potência alta até criar uma textura homogênea.

Servir em uma taça com 3 grãos de café em cima para decoração.

**DICA:** Para decorar, utilize 15 ml de calda DaVinci.



Receita de  
*Chai Latté Tea*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- Xicara de 90ml
- 80ml de leite integral gelado
- 30g de Chai Latté Tea
- 1 pedra de gelo de leite

## MODO DE PREPARO



Adicionar 2 colheres e meia de sopa (30g) de CHAI LATTÉ TEA em 80ml de leite gelado. Bata no liquidificador ou na coqueteleira.

Receita de  
*Ice Cappuccino*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- Copo de 350ml
- 300ml de leite integral
- 36g (2 colheres de sopa cheia) de mistura Ice Cappuccino
- 4 cubos de gelo de leite

## MODO DE PREPARO



Adicione 300ml de leite integral gelado  
Coloque 36g de ICE CAPPUCINO,  
bata em velocidade baixa (liquidificador ou coqueteleira).

**DICA:** Decore o copo ou taça com de chocolate ou  
caramelo e chantilly

Receita de  
*Ice Cioccolato*





## INGREDIENTES DA RECEITA

- Copo de 350ml
- 300ml de leite integral
- 36g (2 colheres de sopa cheia) de mistura Ice Cioccolato
- 4 cubos de gelo de leite

## MODO DE PREPARO



Adicione 300ml de leite integral gelado  
Coloque 36g de Ice Cioccolato,  
bata em velocidade baixa (liquidificador ou coqueteleira).

**DICA:** Decore o copo ou taça com xarope de morango ou calda de caramelo e chantilly

Conheça  
*nosso insumos*

## Café Baristo Prime

1 kg

caixa c/ 5un R\$ 344,55



## Cappuccino Baristo Canela

1 kg

caixa c/ 6un R\$ 310,08



## Xaropes DaVinci

750ml

caixa c/ 6un R\$ 383,40



R\$ 63,90<sub>un</sub>  
na caixa fechada

## Caldas DaVinci

1,3kg

caixa c/ 12un R\$ 894,00



R\$ 74,50<sub>un</sub>  
na caixa fechada

## Base DaVinci Neutra

1 kg

caixa c/ 8un R\$ 591,20



R\$ 73,90<sub>un</sub>

## Bomba Dosadora p/ Xaropes

Xaropes DaVinci



R\$ 41,80<sub>un</sub>



## Chai Latté Tea

**FMB**

250g



R\$ **47,69** un

## Ice Cappuccino

**FMB**

1kg



R\$ **81,61** un

## Ice Cioccolato

**FMB**

1kg



R\$ **88,87** un

# **FALE COM A GENTE :)**

**atendimento@baristo.com.br**

**São Paulo/SP**

(11) 4765-8323

**Santa Maria/RS**

(55) 3220-4600

**Porto Alegre/RS**

(51) 3778-4848

**Passo Fundo/RS**

(54) 4052-9260

**Grande Florianópolis/SC**

(48) 3771-0403

  **baristocafe**

[www.baristo.com.br](http://www.baristo.com.br)

Imagens meramente ilustrativas.  
Verifique a disponibilidade de atendimento na sua região.  
Todos os valores e informações contidas nesse catálogo podem ser ajustadas sem aviso prévio.



reinventando experiências