

Crea momentos, crea negocio.



Indice

- 4 **Marketing**
- 5-7 **Smoothies**
- 8-9 **Puré Ravifruit 90% de fruta**
- 10-12 **Frappés**
- 13-15 **Salsas**
- 16-17 **Siropes**
- 18 **Toppings Sundae**
- 19 **Premix para coctelería**
- 20-21 **Texturas**
- 22 **Flor de hibiscus**
- 23 **Notas**



Presentación

BEBIDAS ESPECIALES PARA HORECA

Grupo Deleitas presenta un amplio abanico de productos de alta calidad con propuestas innovadoras para la hostelería y soluciones a medida. Dentro de nuestro portfolio destaca el partnership con grandes firmas internacionales como Davinci Gourmet, Ravifruit y Colac

PERSONALIDAD PROPIA

GRUPO DELEITAS ofrece un concepto integral en el sector HORECA ofreciendo no sólo productos sino también asesoramiento a nuestros clientes, contando con el apoyo profesional de cocteleros, baristas y mixólogos.



Marketing

Consulta con nuestro departamento comercial para conocer nuestras herramientas de marketing





Smoothies

100% VEGANO • Frutas y verduras

Cada receta es increíblemente deliciosa con el perfecto equilibrio de frutas y verduras. ¡Cuidarse ya no cuesta! Tomar fruta y verdura es ahora un delicioso placer.



Green

Mango, plátano, manzana, acerola, té verde, jengibre, espinaca, col rizada

85% Fruta natural

38-6533



Pepino - Lima

Pepino, manzana, lima, limón menta

100% Fruta natural

38-6955



Remolacha - Manzana

Remolacha roja, manzana, plátano acerola, limón

100% Fruta natural

38-6956



Calabaza - Melocotón

Calabaza, molocotón, manzana, plátano, naranja, jengibre maracuyá, piña, limón

100% Fruta natural

38-6957



Envase brick de 1 L.
Conservación a temperatura ambiente hasta apertura.
Después de abrir conservar varios días en nevera.
Uso directo en batidora con hielo.



Smoothies

Y CÓCTELES



Todo el placer y el sabor natural de la fruta se encuentran en los smoothies Bebe Natura

De la mejor calidad, nuestras recetas de MELÓN, PLÁTANO y FRESA-PLÁTANO. Tienen un contenido neto superior a 40% de fruta para que nuestras bebidas se conviertan en una nueva y deliciosa forma de tomar fruta. Sin olvidar la mítica PIÑA-COCO, nuestra extraordinaria receta a base de coco y piña para elaborar un delicioso smoothie de "Piña Colada" o como base para un cóctel de piña colada. Nuestras recetas están perfectamente equilibradas para una preparación directa en batidora con hielo (o en granizadora con agua).



NOVEDAD
Limón con un toque de naranja.
Ideal para smoothies o limonadas



Fresa y plátano
37-54023

Plátano
37-54022

Piña - Coco
37-54026

Melón
37-54027

Preparado para smoothies o cóctel de PIÑA COLADA

Limón
38-6521



Dosificador
37-DOSIF-G





Smoothies Y CÓCTELES

El placer natural de la fruta

Los smoothies Davinci Gourmet son una verdadera explosión de sabor y vitaminas. De la mejor calidad con un contenido mínimo de 40% de fruta, se convierten realmente en una deliciosa y refrescante forma de tomar fruta.

Nuestras recetas están perfectamente equilibradas para una preparación directa en batidora con hielo (o en granizadora con agua).

Los purés de frutas selectas (mezcladas con agua de manantial, azúcar y xantana espesante natural) han sido delicadamente pasteurizados y mantienen las propiedades de la fruta sin conservantes, ni aromas, ni colorantes artificiales.



Frutas exóticas
1L (8x1L)
50 - 872053-U



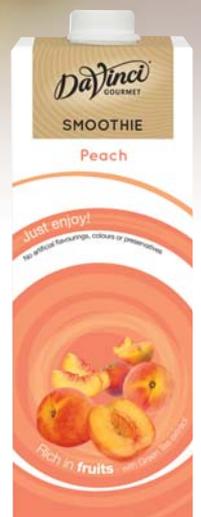
Fresa
1L (8x1L)
50 - 870953-U



Frutos del bosque
1L (8x1L)
50 - 870353-U



Mango
1L (8x1L)
50 - 873253-U



Melocotón
1L (8x1L)
50 - 872253-U

Purés

90% fruta

Frutas selectas de la mejor calidad

Podrá crear infinidad de recetas con un sabor excepcional, para Cócteles (con o sin alcohol), Smoothies, Batidos, Helados, Sorbetes, Cremas, Granizados, Gelificados,...



4 deliciosas combinaciones de frutas



Mojito
(Lima y menta)
50 - 08856



Pabana
(maracuyá, mango, plátano, limón)
50 - 08817



Lemonade
50 - 20374918



Piña colada
(piña, coco)
50 - 08816



Red berries
(Frambuesa, grosella, grosella negra, arándano rojo)
50 - 08855



Boost'in
50 - 08001

Preparación "Lemonade"

Las bebidas a base de limón son siempre un reto y dilema por la dificultad en conseguir la mezcla justa.

Esta "Lemonade" con solamente zumo de limón, azúcar y aceite esencial de limón, es la preparación perfecta para un smoothie o granizado de limón excepcional, con el equilibrio ideal de sabor, aroma, y el punto justo de acidez.

A mezclar con Boost'in para un smoothie o granizado de limón excepcional.

Perfecta para usar en cócteles.

Preparado neutro "Boost'in" para Smoothies, granizados...

Este preparado natural combinado con nuestros purés de fruta le permitirá realizar de forma fácil e instantánea los mejores smoothies o granizados, dándoles la textura ideal y respetando todo el sabor de la fruta fresca.

Aporta textura y dulzor, a la vez que intensifica el sabor de la bebida

Es un sirope de agua y azúcar con zumo de limón que potencia el sabor de la fruta, además contiene goma xantana y pectina para estabilizar la textura de la bebida, haciendo que el smoothie o granizado quede homogéneo.

100 % ingredientes naturales.



Los purés de fruta Ravifruit proceden de la cultura y cosecha de las mejores frutas que ofrece la naturaleza, cuidadosamente seleccionadas.

Detrás de la barra, en la cocina o en el obrador, los cocteleros y profesionales más exigentes podrán dar rienda suelta a su creatividad para idear recetas naturales llenas de sabor.

Purés

90% fruta

La frutas de la excelencia



- | | |
|-------------------------------|---|
| 50 - 08010 Albaricoque | 50 - 08593 Manzana |
| 50 - 08590 Piña | 50 - 08019 Melocotón |
| 50 - 08591 Plátano | 50 - 08013 Grosella negra (Cassis) |
| 50 - 08014 Limón | 50 - 08015 Fresa |
| 50 - 08532 Litchi | 50 - 08016 Frambuesa |
| 50 - 08661 Mandarina | 50 - 08660 Cereza Morello
(grotte y guinda) |
| 50 - 08017 Mango | 50 - 08564 Arandano |
| 50 - 08018 Maracuya | |
| 50 - 08020 Pera | |



Frappés



Se rumorea que el café frappé es originario de Grecia donde en 1957 alguien utilizó una batidora para prepararse un café instantáneo con agua y hielo. No obstante la palabra frappé es francesa y significa "helado y agitado".

Los americanos modificaron la receta y elaboraron frappés con leche o espuma de leche, dándoles así esta cremosidad que tanto nos gusta. Sírvelo en un vaso alto, coronado con nata montada y sirope o salsa de caramelo, de chocolate o de fruta.



Frappé Vainilla

1 Kg
38-1981

Frappé Chocolate

1 Kg
38-1980

Frappé Iced Coffee

1 Kg
38-3129

¿Cuál es tu versión ideal?

Lo bueno de los frappés, tanto de café, como de chocolate o vainilla, es que admiten infinitas variaciones en función de nuestros gustos.

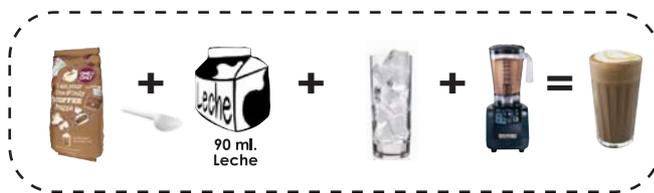
El frappé de vainilla puede servir de base para hacer frappés con frutas o con todo tipo de sabores; los frappés de café y de chocolate se pueden reforzar en intensidad de aroma, sabor y color añadiendo un café espresso.

¡Utiliza el frappé como la base ideal para inventar recetas nuevas y deliciosas!



Frappé Yogurt

1 Kg
38-3633



Frappé yogurt

A base de los mejores ingredientes, nuestro frappé de yogurt es excepcional en sabor y textura. Su fácil elaboración en pocos segundos en batidora permite incluirlo en cualquier carta de bebidas o de postres. Delicioso al natural, el yogurt frappé es la base ideal para dar libre curso a su imaginación. El resultado es increíble y además muy vistoso con smoothie de fruta, con salsas, con todo tipo de toppings, con galletas, con frutos secos,...



Original Spiced

CHAI y MATCHA



CHAI en polvo
1 Kg
38-6008

CHAI LATTE / FRAPPÉ CHAI (para bebidas calientes o frías)

El té Chai, originario de la India, es una mezcla de té y de varias especias orientales. Nuestra nueva receta "ORIGINAL SPICED CHAI" es realmente espectacular. En ella predominan claramente la canela, el extracto de té y el clavo. En segundo plano se distinguen las semillas de cardamomo, la miel, el jengibre, el anís estrellado y la pimienta de Cayena.

Nuestro CHAI se puede utilizar en frío o caliente.

Como frappé, en batidora con leche y hielo, para una espectacular bebida refrescante aromática y suave, permite además exquisitas combinaciones por ejemplo con siropes o salsas (chocolate, caramelo, avellana, vainilla...).

En caliente, disfrutará también de una experiencia única para los sentidos con un increíble CHAI LATTE perfectamente equilibrado, cremoso, especiado y dulce. No dude en ser creativo y personalizarlo a su gusto.



MATCHA latte
1 Kg
38-6330

MATCHA LATTE / FRAPPÉ MATCHA (para bebidas calientes o frías)

Elemento privilegiado en la ceremonia japonesa del té, el matcha procede del té verde finamente molido. Producimos nuestro matcha en Japón con el método tradicional, seleccionando las hojas de té verde *Tencha*. "Tencha" significa que se cortan los primeros brotes de la planta cuando sólo tiene 2 hojas, manteniendo el resto del arbusto en la sombra durante 20 días antes de la cosecha.

A los amantes y puristas del matcha, les encantará nuestro "Matcha Latte" caliente. Los que aún no conocen el matcha preferirán combinarlo con otros sabores, por ejemplo con salsa de chocolate negro, blanco o caramelo, para conseguir bebidas diferentes y deliciosamente aromáticas.

En frío y con batidora, el matcha resulta delicioso también solo o mezclado con frappé de vainilla o smoothie de fruta.

¡No deje de probar un frappé matcha-mango! Con un ligero sabor a hierbas y hojas de té, es un verdadero viaje sensorial. Además nuestra receta es libre de lactosa.



Frappés

DaVinci
GOURMET®

Calidad Premium, nuestros frappés se presentan en bolsas de 1 kg (polvo) y sus ingredientes selectos aportan un sabor intenso y natural, además de una textura excepcional son fáciles y rápidos de usar se conservan a temperatura ambiente y aportan una excelente rentabilidad.



Vainilla
1Kg
51-20285392



Coffee
1Kg
51-20285385



Mocca
1Kg
51-20285382



90 ml.
Leche

Salsas para bebidas calientes “specialty coffee”, batidos, postres, helados...

Después de dar sabor a millones de cafés y “specialty coffees” por los 5 continentes, Davinci Gourmet se ha convertido en el gran especialista mundial en salsas para saborizar estos deliciosos combinados de café, “café latte” y otras bebidas calientes.

Su sabor y aroma son excepcionales y no se alteran en caliente, ni tampoco con la leche. Naturalmente, su sabor y textura son perfectos también en frío en batidos o frappés, o bien como toppings para batidos, yogurt, postres, helados, creps,...

Sólo hay que dejar volar la imaginación para crear y degustar las mejores recetas, o consultar las de nuestros baristas.



Chocolate negro
Salsa de 2,5 kg
51-81280-U



Chocolate blanco
Salsa de 2,5 kg
51-81281-U



Caramelo
Salsa de 2,5 kg
51-81279-U



Fresa
Salsa de 2,5 kg
51-81282-U



**Bomba dosificadora
para salsas DaVinci**
51-DOSIF-G

Salsas



Salsas para topping y decoración de calidad superior, las "salsas topping" Colac destacan por su sabor, la belleza e intensidad del color y su perfecta textura.



- 55-20520 **Amaretto**
- 55-20509 **Avellana**
- 55-20514 **Café**
- 55-20511 **Caramelo**
- 55-20521 **Caramelo toffee**
- 55-20499 **Caramelo salado**
- 55-20505 **Chocolate**
- 55-29070 **Chocolate sin azúcar**
- 55-20610 **Chocolate a calentar**
- 55-20523 **Chocolate blanco**
- 55-20519 **Galleta speculoos**
- 55-20501 **Ponche de huevo**
- 55-20522 **Vainilla**



Salsas

La amplia gama transmite la pasión de Colac por la fruta y el saber-hacer de más de 35 años.

Cada sabor se convierte en una inagotable fuente de inspiración para las creaciones de todos los Chefs, pasteleros, heladeros, barmans, cocineros,...

La botella dosificadora flexible con tapón de cierre es muy fácil de usar, además de resistente y reciclable.



- 55-20611 **Albaricoque - Miel**
- 55-20512 **Cereza**
- 55-20507 **Frambuesa**
- 55-20500 **Fresa**
- 55-20508 **Grosella**
- 55-20504 **Frutos del bosque**
- 55-20513 **Kiwi**
- 55-20506 **Limón**
- 55-20516 **Mango**
- 55-20517 **Maracuyá**
- 55-20518 **Naranja**
- 55-20502 **Piña**
- 55-20503 **Plátano**



Dosificador
55-DOSIF-G

Siropes

CLASSIC COFFE & COCKTAIL

Los siropes CLASSIC de Davinci Gourmet son la mejor forma de sublimar y potenciar sus bebidas calientes o frías con un amplio abanico de sabores originales.

Siempre en la búsqueda de los ingredientes y aromas naturales más selectos, nuestras recetas son la mejor contribución al barista y al barman para dar alas a su creatividad.

Gracias a su saber-hacer en el ámbito del café, Davinci Gourmet creó las recetas "Classic" pensadas para bebidas calientes, manteniendo todo su aroma, sabor y potencia, tanto en frío como en caliente, desde el principio hasta el final. Con sabores tradicionales como Caramelo, Vainilla y Tiramisú, o innovadoras como Caramelo Salado, DAVINCI GOURMET se ha convertido en la marca de referencia en la comunidad mundial del café.

Davinci
GOURMET®



Almendra (Almond)	51-21873
Almendra mocca (Almond Mocca)	51-21613
Amaretto	51-21453
Avellana (Hazelnut)	51-21408
Azúcar de caña (Sugar cane)	51-21590
Butterscotch	51-21545
Canela (Cinnamon)	51-21477
Caramel	51-21385
Caramelo salado (salted caramel)	51-21389
Chocolate	51-21439
Chocolate blanco (White Chocolate)	51-21484
Chocolate menta (Chocolate Mint)	51-21491
Coco (Coconut)	51-21422
English toffee nut	51-21507
Irish cream	51-21415
Pan de gengibre (Gingerbread)	51-21569
Melocoton (Peach)	51-21606
Menta (Peppermint)	51-21538
Panal de miel (Honey comb)	51-21583
Naranja (Orange)	51-21514
Plátano (Banana)	51-21460
Tiramisú	51-21620
Vainilla francesa	51-22158
Bomba (dosificador)	51-DOSIFI-M

Siropes

DaVinci
GOURMET®



Siropes de Fruta (especial coctelería)

La gama "FRUIT INNOVATION" ha sido desarrollada para los profesionales de la coctelería y bebidas especializadas. Los amantes de la fruta valorarán la naturalidad y el sabor así como el alto contenido en fruta de esta línea de siropes con múltiples aplicaciones en bebidas frías, postres y coctelería.



FRAMBUESA (Raspberry)	51-21682
FRESA (Strawberry)	51-21705
GRANADINA (Grenadine)	51-21668
LIMÓN-LIMA (Lemon / Lime)	51-21675
MANZANA VERDE (Green apple)	51-21729
MARACUYÁ (Passion fruit)	51-21699
PIÑA (Pineapple)	51-21712



Siropes de té "coffee & cocktail"

Cada vez más consumidores piden bebidas a base de té frío o con un toque especiado. La alta calidad y concentración de nuestros siropes de té con limón y de spiced chai (té con especias) aportan la solución con notas aromáticas que responden a estas nuevas tendencias.



TÉ DE LIMÓN (Lemon Tea)	51-21522
SPICED CHAI con té verde	51-21392

Siropes sin azúcar

Ahora se puede disfrutar del sabor sin azúcar. Pruebe nuestros sabores más populares con la gama "sugar free".



*AVELLANA "Sugar Free"	51-82002-S
*CAMEL "Sugar Free"	51-82001-S
*VAINILLA "Sugar Free"	51-82000-S

Salsas



Excelencia en sabor, textura y calidad de frutas

Las salsas "Toppings Sundae" están preparadas con frutas o trozos de frutas, pueden utilizarse directamente para acompañar y realzar recetas frías o calientes, dulces o saladas



- | | | | | | |
|----------|------------------------------|----------|---------------------------------|----------|---|
| 55-40001 | Fresas (puré) | 55-40007 | Frutos rojos | 55-40023 | Frambuesas (puré) |
| 55-40033 | Fresas | 55-40081 | Frutos del bosque | 55-40050 | Cranberries |
| 55-40002 | Manzanas y uvas | 55-40008 | Uvas pasas al ron | 55-42002 | Cranberries de montaña |
| 55-40003 | Cerezas | 55-40009 | Frutas tropicales | 55-42011 | Cranberries de montaña con manzana |
| 55-40004 | Melocotones al brandy | 55-40010 | Nueces al sirope de arce | | |

Premix



Los Premix Cocktail de Rebeka son los mejores ayudantes en la preparación de cócteles.

Por una parte, aportan calidad excepcional en sabor, color y textura gracias a las recetas desarrolladas por grandes profesionales de la coctelería y a la selección de los mejores ingredientes.

Y por otra, además de agilizar y facilitar el trabajo, garantizan un sabor y una elaboración regular de los cócteles, sin variación de la receta, incluso si lo preparan personas distintas.



Piña colada
0% Vol - 1L
42-010-1000



Bloody Mary
0% Vol - 1L
42-020-1000



Margarita
0% Vol - 1L
42-030-1000



Sweet and sour
0% Vol - 1L
42-040-1000

Texturas

Rebeka®
Revolution Bar Concept

¡Reinventa tus cócteles transformando las texturas!

Aportamos a los barmans creativos productos fáciles de utilizar y aplicar al Cocktail, para jugar con las texturas y sorprender con presentaciones originales. La coctelería molecular requiere sobre todo el deseo de ir más allá de un cóctel bueno y bien hecho. Es la pizca de imaginación que hace la diferencia, una bolita en la copa que explota en boca para un contraste de sabores, la espuma con sabor a lima, son detalles que nos hacen ver al barman como un mago...

Esferificaciones

Esferificación directa o "falso caviar":

añadiendo alginato al producto y cloruro al agua la reacción gelifica por completo el líquido.



Alginato
43-010-0200

+



Cloruro
43-020-0200

Esferificación inversa:

añadiendo gluconolactato al producto y alginato al agua, la reacción forma una membrana alrededor de la esfera reteniendo el líquido dentro (como si fuese una yema de huevo).



Gluconolactato
43-030-0200

+



Alginato
43-010-0200

Aires



Lecitina de soja
43-090-0100



Air alcohol
43-100-0150

Crea aire a cualquier bebida sin alcohol. Ideal para presentación de postres y cócteles.

Mezclado con cualquier bebida alcohólica, crea aire al líquido capturando el aroma y sabor del alcohol. Es ideal para acompañar cualquier cóctel. A utilizar con alcohol ya que no reacciona en bebidas bajas en alcohol.



Texturas



!Reinventa tus cócteles transformando las texturas!

Gelificante y espesante

Proespuma

Sirve para convertir productos líquidos que no contengan grasa ni gelatina en una espuma ligera, utilizando un sifón de nata.



Proespuma
43-060-0400



Fast crème

Transforma en crema cualquier líquido con poca concentración de alcohol.



Fast crème
43-110-0100



Gelespesa

Espesante de goma xantana. Espesa y crea un líquido viscoso que permite mantener sólidos "en suspensión"



Gelespesa
43-040-0200



Gelatina vegetal

Gelificante termorreversible muy elástico y cómodo de trabajar. Gelifica a partir de 65°C., preservando así los sabores y las propiedades (por no tener que llevarlo al punto de ebullición).



Gelatina vegetal
43-050-0200

Efecto visual o sensorial

Fizz rock

Estas burbujas quedan liberadas al entrar en contacto con un líquido o con la saliva, y es cuando ocurre esta sensación de explosión, tan divertida y especial. Lo mismo pasa si se vierte en un líquido, ¡Las explosiones son espectaculares!



Fizz rock
43-120-0200

Fluo

Hace que el líquido brille bajo el reflejo de la luz ultravioleta o (color amarillo).



Fluo
43-070-0025





Flor de Hibiscus

La flor-fruta por excelencia

Las aplicaciones de la flor de Hibiscus en gastronomía y coctelería son infinitas.

El intenso color rojo y la belleza natural de la flor la hacen tan espectacular para la vista como para el paladar.

Cosechadas a mano y cuidadosamente seleccionadas, nuestras flores están envasadas inmediatamente después de la cosecha.

Las flores se conservan en un almíbar suave, relativamente bajo en azúcar, dejando todo el protagonismo al sabor y a los matices de frutos rojos, a la vez que preservando la textura crujiente y carnosa en boca.

La baja concentración de azúcar permite su utilización en múltiples combinaciones, en platos y bebidas.



Flores de hibiscus
Bote 250 gr (11 flores)
(En Caja de 12 botes)
39-1023

Flores de hibiscus
Bote 750 gr (40 flores)
(En caja de 4 botes)
39-1025



DaVinci
GOURMET™



BeBe
Natura®



Rebeka
Revolution Bar Concept

Rosella
Flowers



C/ Mare de Deu de Nuria, 25B - Pg. Can Calderón
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona) España
Tel. +34/937 065 030 - Fax. +34/936 627 521
www.deleitas.com / deleitas@deleitas.com

Grupo Deleitas Grupo Deleitas