



RECETARIO DE JARABES CAVEENI

¡Descubre nuestros 6 sabores!



¿Qué es Caveeni?

Es una colección de jarabes concentrados, ideales para preparar deliciosas bebidas de café como mochas, frappes, lattes, capuchinos y muchas más. Da un sabor y aroma intenso a Crema Irlandesa, Caramelo, Amaretto, Avellana, Vainilla y Chocolate con las recetas que tenemos para ti.



Usos y Aplicaciones

Los jarabes de café Caveeni pueden usarse para preparar deliciosas e icónicas bebidas, gracias a sus intensos sabores y aromas. Te compartimos algunas para que pongas a prueba su variedad de sabores.



Capuchino
Irlandes
Pág. 4



Coldbrew
Pág. 6



Latte
Pág. 8



Flat White
Pág. 10



Café Mocha
Pág. 12



Iced Coffee
Pág. 14



Capuchino (8 oz)

¿Cómo hacerlo?



Ingredientes



1 shot
Café
espresso



3/4 taza
de Leche
(al gusto)



½ oz (15 ml)
Jarabe Crema
Irlandesa

Procedimiento:

1. Prepara un espresso.
2. Vierte la leche tibia y el **Jarabe Crema Irlandesa Caveeni** y mezcla hasta obtener una espuma.
3. Añade la espuma de leche a tu espresso.
4. Y listo, ¡disfruta tu delicioso capuchino!

Enco Tip: Dale un toque extra agregando canela al gusto.

VER VIDEO



Coldbrew (12 oz)

¿Cómo hacerlo?



Ingredientes



1 taza
de concentrado
Coldbrew



3/4 taza
Agua fría



1 oz (30 ml)
Jarabe
Amaretto



Hielo al
gusto



Endulzante al
gusto

Procedimiento:

1. Agrega en un vaso agua con hielos.
2. Vierte el coldbrew y **Jarabe Amaretto Caveeni**.
3. ¡Mezcla y disfruta!

VER VIDEO



Vainilla Latte (8 oz)

¿Cómo hacerlo?



Ingredientes



1 shot
Café
espresso



3/4 Taza
Leche
al gusto



½ oz (15 ml)
Jarabe
Vainilla



Endulzante
al gusto

Procedimiento:

1. Añade el shot de espresso y el **Jarabe de Vainilla Caveeni**.
2. Haz espuma con la leche.
3. Añade suavemente la leche en la taza y disfruta.

[VER VIDEO](#)



Flat White (8 oz)

¿Cómo hacerlo?



Ingredientes



1 shot
Café
espresso



3/4 Taza
Leche
(al gusto)



½ oz (15 ml)
Jarabe
Caramelo



Endulzante
al gusto



Hielo al
gusto

Procedimiento:

1. Agrega hielo y leche al gusto.
2. Vierte el shot de espresso.
3. Añade el **Jarabe Caramelo Caveeni**.
4. ¡Disfruta!

[VER VIDEO](#)



Café Mocha (12 oz)

¿Cómo hacerlo?



Ingredientes



1 shot
Café
espresso



1 Taza
de Leche
(al gusto)



1 oz (30 ml)
Jarabe
Chocolate



Hielo al
gusto

Procedimiento:

1. Llena un vaso con hielo y leche al gusto.
2. Prepara un espresso y viértelo en tu vaso.
3. Añade el **Jarabe de Chocolate Caveeni**.
4. Revuelve y listo.

Enco Tip: Agrega crema batida y virutas de chocolate para un sabor más dulce.

[VER VIDEO](#)



¿Cómo hacerlo?

Ingredientes



1 shot
Café
expresso



3/4 Taza
de Leche
(al gusto)



1 oz (30 ml)
Jarabe
Avellana



Hielo al
gusto



Endulzante
(opcional)

Procedimiento:

1. Llena un vaso con hielo y vierte tu espresso.
2. Combina la leche con **Jarabe de Avellana Caveeni** y mezcla.
3. Vierte la leche endulzada encima del espresso con hielo, mezcla y ¡disfruta!

VER VIDEO



Iced Latte (12 oz)



ENCO Alimentos.

Parque Industrial Bosques del Sur, Av. del Altillo 119-220
Col. Villa de San Miguel, Guadalupe, NL, México, CP 67110.

¡Contáctanos!

ventas@encoalimentos.com

Tel. +52 (81) 8354 4504

¡Sé parte de la familia ENCO!

