



REFRESCA
TU CARTA
DE VERANO



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



ÍNDICE

- ⊕ Introducción 3
- ⊕ Sorbetes, helados y coctelería 4
- ⊕ Diferencia tu coctelería 5

RECETAS

- ⊕ Limón + cava 7
- ⊕ Sorbete de sangría 8
- ⊕ Sorbete de mojito 9
- ⊕ Sorbete de mandarina al cava 10
- ⊕ Sorbete de daiquiri de frambuesa 11
- ⊕ Tinto de verano 12
- ⊕ Sorbete de frambuesa, cava y albahaca 13
- ⊕ Margarita de mango y fruta de la pasión 14
- ⊕ Mojito on the beach 15
- ⊕ Sorbete de gin-tonic 16
- ⊕ Cóctel de cava y manzana verde 17
- ⊕ Bloody mojito 18

NUESTROS INGREDIENTES

- ⊕ Amplia variedad de sabores 19



PORQUE EL VERANO ES EL TERRITORIO NATURAL DEL CÓCTEL Y EL POSTRE

En Carte D'Or apostamos por el poder de los postres como valor diferencial a la hora de destacar tu oferta y seducir a tus clientes más exigentes.

Con el buen tiempo, tendemos a compartir más tiempo con los nuestros y las comidas se convierten incluso en cenas. Para ello, no hay nada mejor que ofrecer a tus clientes un **coctel de lo más exótico y refrescante** que ayude a rebajar los excesos y **combatir las altas temperaturas.**

Te ofrecemos soluciones diferentes y atractivas, **adaptadas a tu carta de verano** con el foco puesto en la rentabilidad de tu negocio.



SORBETES, HELADOS Y COCTELERÍA: ¡LA COMBINACIÓN MÁS RENTABLE!

Estos tres elementos por separado suelen ser muy demandados en verano; necesitamos un punto de frescor que aligere la pesadez al final de toda experiencia gastronómica.

Pero, ¿qué pasa si los juntamos?

Aunque **los helados y sorbetes** siempre han estado presentes en la coctelería, ahora **están más en auge que nunca gracias a la infinidad de sabores que hay y su facilidad de uso en cocina.**

Hoy, en un contexto en el que nos vemos obligados a hacer más con menos, tener un buen aliado es clave para aumentar los ingresos y reducir los costes.

RENTABILIZA CON CARTE D'OR



LISTO PARA USAR



NO GENERA
MERMAS



SE PUEDE PREPARAR
CON ANTELACIÓN



MULTITUD DE
SABORES

SI QUIERES AUMENTAR
EL VALOR PERCIBIDO
DE TU COCTEL,
SORBETE O HELADO
AÑADE ELEMENTOS
DECORATIVOS COMO
TOPPING, SIROPES,
GALLETAS, FRUTA
FRESCA...





DIFERENCIA TU COCTELERÍA

Los helados y sorbetes aportan un **valor único a los cócteles**, brindando una experiencia refrescante y deliciosa llena de matices inexplorados.

GRACIAS A SU TEXTURA SEDOSA Y CAPACIDAD DE MEZCLARSE CON OTROS INGREDIENTES, EL HELADO ES UN COMPLEMENTO PERFECTO PARA TUS CÓCTELES.



EL SORBETE, POR SU PARTE, CON SU BASE DE FRUTAS FRESCAS Y SU CONSISTENCIA LIGERA, APORTA UN TOQUE VIBRANTE Y FRUTAL A LOS CÓCTELES.

Ya sea en un daiquiri, un cóctel de vermut o una mezcla creativa, el helado y el sorbete añaden un valor indiscutible, **convirtiendo cada sorbo en una experiencia memorable y llena de placer.**



RECETAS



LIMÓN + CAVA

COSTE
POR
RACIÓN

1,3€



INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Limón
Carte D'Or

750 ml Cava

200 ml Nata

5 g Menta

100 ml Vodka (opcional)

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un robot o túrmix hasta su total integración. Servir en copas y decorar con piel de limón.



SORBETE DE SANGRÍA

COSTE
POR
RACIÓN

1,3€



INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Naranja sanguina Krea
- 400 ml Gaseosa
- 400 ml Vino tinto
- 40 ml Grand Marnier
- 100 g Frutos del bosque Carte D'Or

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un robot o túrmix hasta su total integración. Servir en copas y decorar con piel de limón.





SORBETE DE MOJITO

COSTE
POR
RACIÓN

1,2€



INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Limón
Carte D'Or
- 450 ml Gaseosa
- 300 ml Ron blanco
- 4 uni Zumo de lima
- 8 uni Cubitos de hielo
- 50 g Azúcar moreno
- 8g Hojas de
hierbabuena fresca

ELABORACIÓN

Picar el hielo en un robot (o utilizar hielo pilé). Añadir el sorbete de limón Carte D'Or y la gaseosa y batir brevemente. A continuación, añadir el zumo de lima, el ron, la hierbabuena y el azúcar. Turbinar el conjunto hasta que se integre todo y servir acompañado de una rodaja de lima y una hoja de menta.



SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

COSTE
POR
RACIÓN

1,2€



INGREDIENTES (10pax)

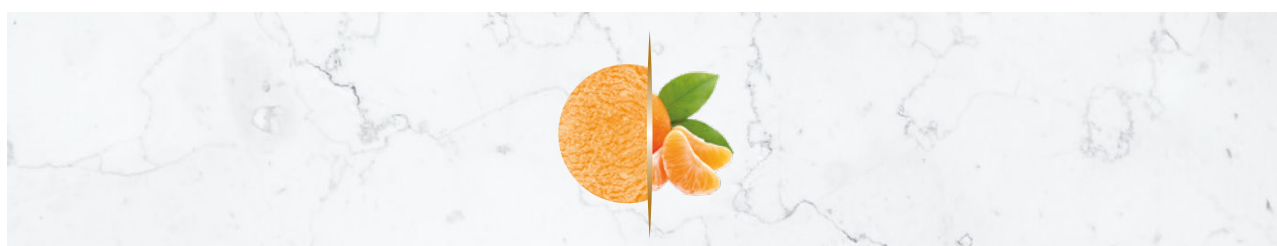
1 L Sorbete de Mandarina
Carte D'Or

750 ml Cava

100 ml Vodka

ELABORACIÓN

Con ayuda de un robot o túrmix mezclar los ingredientes hasta su integración. Servir en copas y decorar.



SORBETE DE DAIQUIRI DE FRAMBUESA

COSTE
POR
RACIÓN
1,2€



INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Frambuesa
Carte D'Or

200 ml Zumo de lima

500 ml Refresco de lima

300 ml Ron añejo

ELABORACIÓN

Con ayuda de un robot o túrmix triturar todos los ingredientes hasta su total integración.

Servir en recipiente adecuado y acompañar de una piel de lima.





TINTO DE VERANO

COSTE
POR
RACIÓN
1 €



INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Limón
Carte D'Or

400 ml Vino tinto

400 ml Gaseosa

ELABORACIÓN

Triturar todos los ingredientes con ayuda de un robot o turmix hasta que queden integrados. Por último, servir acompañado de unas rodajas de naranja y limón.





SORBETE DE FRAMBUESA, CAVA Y ALBAHACA

COSTE
POR
RACIÓN

1,2€



INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Frambuesa
Carte D'Or

750 ml Cava

10 g Albahaca

ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes hasta su total integración. Servir en copas y acompañar de una brocheta con frambuesa y hoja de albahaca.



MARGARITA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

COSTE
POR
RACIÓN

1,8€



INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Fruta de la pasión Krea
- 200 ml Zumo de lima
- 300ml Tequila
- 300 ml Coulis de Mango Carte D'Or

ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar todos los ingredientes hasta su total integración. Servir en copas escarchadas con azúcar o sal y acompañar de la pulpa de un maracuyá.





MOJITO ON THE BEACH

COSTE
POR
RACIÓN

1,3€



INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Manzana Verde Krea
- 400 ml Zumo de naranja
- 400 ml Zumo de Granada
- 5 g Menta fresca
- 1 uni Granada fresca
- 1 uni Pomelo rosa fresco

ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes hasta su total integración excepto la granada y el pomelo frescos. Servir en copas y acompañar de las semillas de granada y rodaja de pomelo rosa.





SORBETE DE GIN-TONIC

COSTE
POR
RACIÓN

1,2€



INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Limón
Carte D'Or
- 600 ml Tónica
- 250 ml Ginebra
- Angostura (opcional)
- Haba tonka (opcional)

ELABORACIÓN

Con ayuda de un robot o túrmix, mezclar el sorbete de limón Carte D'Or con la tónica, la ginebra y la angostura (opcional). Terminar sirviendo en copa con unos pétalos de rosa y rallando el Haba tonka por encima.





CÓCTEL DE CAVA Y MANZANA VERDE

COSTE
POR
RACIÓN

1,6€



INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Manzana Verde Krea

800 ml Cava

500 ml Manzana verde

ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes excepto la manzana verde hasta su total integración. Servir en copas acompañando de una rodaja de manzana verde.





BLOODY MOJITO

COSTE
POR
RACIÓN
1,8€



INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Mojito Krea
- 800 ml Zumo de tomate
- 2 g Sal de apio
- 150 ml Zumo de limón
- 1 g Pimienta negra
- 10 uni Rama de apio fresca

ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes excepto la rama de apio hasta su total integración. Servir en copas y acompañar de una ramita de apio fresca.





NUESTROS INGREDIENTES

HELADOS GAMA 2, 4 L



Vainilla



Chocolate



Canela



Chocolate Blanco



Galleta con canela



Praliné



Caramelo Salado



Cereza



Frambuesa



Sorbete de Mango



Sorbete de Piña



Sorbete de Coco



Sorbete de Limón

GRANEL FRIGO 5 L



Vainilla



Chocolate



Fresa



Caramelo



Limón



Sorbete de Limón



Nata



Stracciatella



NUESTROS INGREDIENTES

HELADOS KREA 2,5 L



Chocolate



Vainilla



Mostaza



Sésamo Negro



Violeta



Naranja Sanguina



Mojito



Manzana Verde



Fruta de la Pasión



Yogurt



Jengibre Confitado



Té Verde



Queso



Nata y Piñones



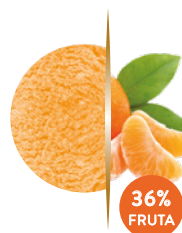
Crema Catalana

GAMA SORBETES 5,5 L



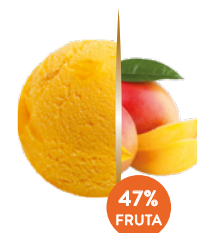
Sorbete con Limones de Sicilia

25% FRUTA



Sorbete Mandarina

36% FRUTA



Sorbete Mango

47% FRUTA



Sorbete Frambuesa

45% FRUTA


CARTE D'OR®
PROFESSIONAL

Krea®

FRIGO®
RESTAURACIÓN



Ayudar. Inspirar. Transformar.