

RECETARIO

CON CAFÉ SOLUBLE LIOFILIZADO

Su proceso de concentración en frío y liofilización garantizan y resaltan el aroma y sabor del café.



NUEVA IMAGEN

— AHORA CON MICROMOLIDO —
finas partículas de café molido integradas
cuidadosamente en el café liofilizado
Juan Valdez®



NUESTRO PORTAFOLIO



**CLÁSICO CON
MICROMOLIDO**

190g / 95g / 50g



**DESCAFEINADO CON
MICROMOLIDO**

95g



VANICANELA

95g



CHOCOLATE

95g



The background features a watercolor-style illustration of a balcony with a railing, set against a light, airy atmosphere. In the bottom right corner, there is a partial watercolor drawing of a coffee cup with a dark rim and a textured surface.

REFRESCANTES Y DELICIOSAS

Aprende con nosotros a preparar
deliciosas recetas usando nuestro
café liofilizado



CAFÉ-CAO

60 ml de licor de café
30 ml de crema de cacao
1 cucharada de crema de leche
1/2 cucharadita de Café Liofilizado
de Chocolate Juan Valdez®

Hielo





*Mezcla todos los ingredientes
en una coctelera.*

*Agita bien, cola en una
copa de coctel helada.*





MANDARINO HELADO

90 ml de agua caliente

2 cucharaditas de Café liofilizado

Clásico Juan Valdez®

3 cucharaditas de azúcar

30 ml de jugo de mandarina fresca

240 gr de hielo



BEBIDA CALIENTE



LATTE MOCCA

PARA UNA TAZA
DE 240 ml



2 cucharaditas de **café Liofilizado**
Juan Valdez® Chocolate
120 ml de leche caliente
30 ml de leche condensada

PREPARACIÓN

Primero coloque en una taza más grande que la de servir: el café Liofilizado Juan Valdez® chocolate y la leche condensada



Luego agregue la leche caliente y mezcle hasta disolver el café

Cuando lo servi me di cuenta de la maravilla que estaba por disfrutar.

NOTA

Se puede utilizar un espumador manual para texturizar la mezcla y homogeneizar el sabor.

90 ml de café concentrado frío
preparado con Café Liofilizado
clásico Juan Valdez®
2 Cucharadas de leche en polvo
60 ml de leche condensada
30 ml de crema de whisky
1 vaso de hielo

Mezcla todos los ingredientes
en una licuadora



**BEBIDA
FRÍA**



El sabor premium de un buen café también puede tener un lado más divertido.

BATIDO VANICANELA

PARA UN VASO DE
360 ml

2 bolas (130 gr) de helado
de Vainilla
2 cucharaditas de
café liofilizado
vanicanela Juan Valdez®
90 ml de leche fría



PREPARACIÓN

*Coloque los ingredientes
en la licuadora
y licuar en la
velocidad más baja*



*Por 40
segundos*

HASTA QUE
LA MEZCLA
QUEDE SUAVE



Servir en un vaso y a disfrutar.



Juan
Valdez®

SÍGUENOS EN:

WWW.JUANVALDEZCAFE.COM

