

**ICEHOT**  
BEVERAGES  
BY RICH'S

# TENER LA VENTAJA SERÁ ALGO NATURAL



CONCENTRADOS  
ELABORADOS CON  
FRUTA MEXICANA



SIN TEMPORALIDADES,  
ESTANDARIZA  
PRECIO, SABOR  
TEXTURA Y COLOR



LARGA VIDA,  
PASTEURIZADO  
SIN CONSERVADORES



OPTIMIZACIÓN Y  
PRACTICIDAD  
SIN MERMA

## EL BALANCE PERFECTO ENTRE DULZOR Y ACIDEZ

Complementado con el ligero aroma que libera la cáscara al exprimirla



### 1 LT DE ICEHOT NARANJA= JUGO DE 105 NARANJAS\*

Rendimiento que agiliza tu operación estandariza los buenos resultados y reduce merma

**TEXTURA NATURAL QUE SE NOTA**  
El espesor que conoces y las celdillas que arroja la naranja al exprimirla

### DILUCIÓN



JUGO CONCENTRADO

JUGO FRUTAL

AGUA FRUTAL

\*Se considera exprimir 15 naranjas para obtener 1 lt de jugo promedio

## ORANGE COOLER

TAMAÑO DE VASO SUGERIDO: 16 oz  
TIPO DE VASO SUGERIDO: Vaso highball

INGREDIENTES	OZ	ML	GR
· ICEHOT NARANJA previamente diluido 1-3	3.00	90	
· ICEHOT LIMÓN ÁCIDO	1.00	30	
· Whisky escocés	1.50	45	
· Ginger ale	3.00	90	5
· Rodaja de naranja			
· Ramillete de romero fresco			4
· Hielo	7.00	210	199
TOTAL	15.50	465	208

### MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Incorporar en un recipiente una medida / tanto, de ICEHOT NARANJA, incorporar tres medidas/tantos de agua natural, revolver para obtener jugo de naranja concentrado (1-3).
- 2) Verter en la coctelera, jugo concentrado de ICEHOT NARANJA (1-3), ICEHOT LIMÓN ÁCIDO y whisky escocés.
- 3) Revuelva con cuchara de bar y pruebe.
- 4) Colocar hielos a la coctelera, cerrar y batir durante 15 segundos, colar al vaso highball ya montado con hielos.
- 5) Rellenar con top de ginger ale.
- 6) Mezclar todos los ingredientes con cuchara de bar.
- 7) Decorar con ramillete de romero y rodaja de naranja.



### VIDA EN ANAQUEL

Congelado (-14°C a -22°C) - 1 año  
Refrigerado (0°C a 7°C) cerrado - 14 días  
\*Una vez abierto, mantener cerrado, refrigerado (4°C a 7°C)



### ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE PRODUCTO

1. Mantenga en congelación de -14°C a -22°C
2. Descongele en refrigeración a una temperatura entre (4°C a 7°C) hasta que el producto esté libre de cristales de hielo
3. Una vez descongelado mantener en refrigeración y no volver a congelar

## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

CÓDIGO DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PIEZAS POR CAJA	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	
				EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO
17953	Naranja	6	1 L	7501668618895	17501668618892

