



DaVinci
GOURMET®

СИРОПЫ

**СДЕЛАЙ СВОЙ НАПИТОК
ОСОБЕННЫМ**

The logo for DaVinci GOURMET features the brand name 'DaVinci' in a white, elegant, cursive script. Below it, the word 'GOURMET' is written in a smaller, white, all-caps sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned to the right of 'GOURMET'. The logo is set against a black background that has a large, organic, wavy shape on the right side, resembling a splash or a drop of liquid, which is filled with a vibrant red color. The overall design is clean and modern, emphasizing the brand's focus on gourmet coffee.

DaVinci
GOURMET®

- Ассортимент востребованных вкусов
- Спонсор чемпионата **World Barista Championship**
- Только натуральные красители и ароматизаторы
- Пониженное содержание сахара и калорийность по сравнению с конкурентами
- Полезные советы и рецепты в качестве поддержки в создании разнообразного меню
- Решения для горячих и холодных напитков
- Постоянство великолепного вкуса в каждом глотке
- Реальная возможность повысить прибыль по сравнению с конкурентами

The logo for Da Vinci Gourmet features the brand name in a white, elegant script font. Below the script, the word "GOURMET" is written in a smaller, white, all-caps sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned to the right of the word "GOURMET". The logo is set against a dark background with a red liquid splash effect on the right side.

Da Vinci
GOURMET®

Компания Da Vinci Gourmet была основана в 1989 году в Сиэтле на волне развития культуры **Speciality Coffee**. Благодаря нашему наследию мы знаем, что каждый напиток — это гораздо больше, чем его ингредиенты. Это отражение мастера, который их подобрал и смешал. Великолепный вкус создается искусными профессионалами. Мы понимаем их мир и поэтому предлагаем не только феноменальный вкус, но и беспрецедентный опыт. У Da Vinci Gourmet есть продукция для комплексных решений для всех операторов.

DaVinci
GOURMET®



CLASSIC/КЛАССИКА

- Специально разработаны для аппликации в горячих и холодных напитках
- Идеально подходят для напитков с горячим молоком
- Меньше сахара и калорий по сравнению с конкурентами

DaVinci
GOURMET®

АМАРЕТТО
АПЕЛЬСИН
БАБЛГАМ
БАЗИЛИК
БАНАН
ВАНИЛЬ
ГРУША
ДЫНЯ
ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК
ИМБИРЬ
КАРАМЕЛЬ
КАРДАМОН
КАШТАН
КЛЕНОВЫЙ СИРОП

КОКОС
КОРИЦА
КРАСНОЕ ЯБЛОКО
ЛАВАНДА
ЛЕМОНГРАСС
МАЛИНА
МИНДАЛЬ
МИНДАЛЬНЫЙ МОККО
МОЖЖЕВЕЛЬНИК
ПЕРЕЧНАЯ МЯТА
ПЕРСИК
ПРЯНАЯ ТЫКВА
ПРЯНЫЙ ЧАЙ

РОМ
САДОВАЯ МЯТА
СЛИВОЧНЫЙ ЛИКЁР
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ
СОЛЁНАЯ ФИСТАШКА
ТИРАМИСУ
ТОФФИ
ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР
ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ
ФУНДУК
ЧЕРНИКА
ШОКОЛАД
ШОКОЛАД И МЯТА



🕒 СИРОП СО ВКУСОМ КАРАМЕЛИ

Тот, кто придумал слово «приторный», никогда не пробовал настоящей карамели! Это она делает ваш кофе обольстительным. Это под её гипнозом компания у окна заказывает уже по третьей чашке чая. Познакомьте карамель с красным яблоком, фундуком или апельсином – она завоюет для вас весь мир!

20566363 4813404000332 4813404000486

Капучино

- эспрессо 30 мл
- молоко 100 мл
- сироп Карамель DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Фундук DaVinci Gourmet 8 мл
- лёд

Вспенить молоко. В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



👍 СИРОП СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА

Осторожно, вызывает привыкание! Его невозможно ни с чем перепутать. В него нерельно не влюбиться. Чем больше его в напиток, тем сильнее хочется повторить. Поэтому вносите разнообразие – смешивайте! Садовая мята, миндаль, фундук... Шоколаду только на руку смелые эксперименты.

20567876 4813404000455 4813404000608

Коктейль

- сок свёклы 30 мл
- пюре Юдзу Ravifruit 5 мл
- сироп Шоколад DaVinci Gourmet 20 мл
- порто 40 мл

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал рокс 250 мл.



👍 СИРОП СО ВКУСОМ ФУНДУКА

Всегда успешно задаёт тон. Его звучание невозможно спутать ни с чем. В кофейной или чайной симфонии соло фундука гармонично оттеняется бек-вокалом корицы. Дуэт с энергичным шоколадом заряжает по полной, а робкие нотки персика придадут характеру крепкого орешка мягкой бархатистости.

20566370 4813404000349 4813404000493

Капучино

- эспрессо 30 мл
- молоко 100 мл
- сироп Корица DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Фундук DaVinci Gourmet 8 мл
- лёд

Вспенить молоко. В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

Лимонад

- сироп Ваниль DaVinci Gourmet 15 мл
- сироп Лесная малина DaVinci Gourmet 10 мл
- 7 UP 20 мл
- лёд долить доверху

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

👍 СИРОП СО ВКУСОМ ВАНИЛИ

Необъятный, как одноимённое небо, расширяет горизонты и ломает стереотипы. Чай? Кофе? Лимонад? Классика жанра обретает новое звучание в неожиданных комбинациях со страстной маракуйей, умиротворяющей лавандой и игривой клубникой. Тот самый случай, когда любой вариант – беспроигрышный.

20566360 4813404000325 4813404000479





👍 СИРОП СО ВКУСОМ МИНДАЛЯ

К роскоши привыкнуть легко, тем более когда она рядом. В королевском латте или элегантном американо. С этим роскошным вкусом простое чаепитие превращается в изысканный five o'clock tea. Комбинируйте миндаль с персиком, корицей или вишней – совершенству нет предела!

20566379 4813404000370 4813404000523

Коктейль

- виски 40 мл
- сок лимона 15 мл
- сироп Миндаль DaVinci Gourmet 15 мл
- яблочный сок 50 мл
- лёд

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал рокс 250 мл.



👍 СИРОП СО ВКУСОМ КОРИЦЫ

Страстная натура, томная скромница или рыжая бестия? Назовите её как хотите – не ошибётесь. У корицы свой образ для каждого напитка и способность к перевоплощению восьмидесятого уровня. Диапазон сочетаний соответствующий: от традиционного дуэта с красным яблоком до практически мезальянса с персиком или малиной. Скучно не будет!

20567882 4813404000691 4813404000950

Капучино

- эспрессо 1 мл
- молоко 120 мл
- сироп Корица DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Персик DaVinci Gourmet 8 мл

В кружку налить все ингредиенты и перемешать. Кружка 250 мл.



📌 СИРОП СО ВКУСОМ МАЛИНЫ

Малина интригует и манит. Чай или кофе с малиной – это вкус счастья. Притягательный и неуловимый, он по-разному раскрывается в сочетании с нежной ванилью, жгучим имбирём, экзотическим лемонграссом. Попробуйте эти комбинации, и вы почувствуете, как многолико счастье.

20607557 4813404000356 4813404000509

Безалкогольный коктейль

- сок свёклы 30 мл
- сироп Имбирь DaVinci Gourmet 16 мл
- сироп Малина DaVinci Gourmet 8 мл
- газированная вода долить доверху 15 мл
- сок лимона
- лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

Капучино

- эспрессо 30 мл
- молоко 100 мл
- сироп Каштан DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Солёная карамель DaVinci Gourmet 8 мл
- лёд

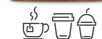
В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

📌 СИРОП СО ВКУСОМ СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛИ

Противоположности притягиваются и притягивают. Ощувив однажды этот возмутительный контраст, многие на всю жизнь впадают в зависимость. Сначала кофе, потом чай, лимонад... И даже милкшейк без него теперь не тот. И когда уже нечего терять, смело смешивайте с малиной, каштаном, солёной фисташкой – в этой паре третий не лишний!

20607560 4813404000363 4813404000516





👍 СИРОП СО ВКУСОМ КАШТАНА

Скромное обаяние каштана творит чудеса. Этот немногословный незнакомец приковывает к себе внимание и вовлекает в новый роман со вкусами. Вот он флиртует с черникой, сводит с ума карамель, заигрывает с малиной... В каждой чашке кофе или чая, в каждом стакане милкшейка – новая страница.

20607509 4813404000448 4813404000592

Капучино

- эспрессо 1 мл
- молоко 120
- сироп Каштан DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Черника DaVinci Gourmet 8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.



🌀 СИРОП СО ВКУСОМ ЛАВАНДЫ

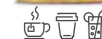
Тонкие ценители отдают предпочтение лаванде во всех её проявлениях. Горячий чай, обжигающий кофе или ледяной лимонад она сдобривает неподражаемым прованским легкомыслием. А в наше суетное время это дорогого стоит! Лаванда умиротворяет даже в самых безбашенных комбинациях. Ваниль – лаванда, лаванда – лемонграсс, лимон – лаванда – лайм... Завораживающее звучание вкуса!

20582251 4813404000462 4813404000615

Капучино

- эспрессо 30 мл
- молоко 100 мл
- сироп Лаванда DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Лемонграсс DaVinci Gourmet 8 мл
- лёд

Вспенить молоко. В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



🍏 СИРОП СО ВКУСОМ КРАСНОГО ЯБЛОКА

На вкус и цвет... есть красное яблоко. Это вкус-соблазнитель. Был впервые открыт Адамом и Евой в райском саду и с тех пор победоносно шествует по миру! Сочетание спелой сладости и игривой кислинки самодостаточно и в горячих напитках, и в холодном лимонаде. А комбинации красного яблока с карамелью, корицей или имбирём – удел безнадёжных гурманов.

20582242 4813404000844 4813404001100

Лимонад

- смузи Клубника DaVinci Gourmet 30 мл
- сок лимона 5 мл
- сироп Красное яблоко DaVinci Gourmet 16 мл
- вода газ долить доверху

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

Гоголь-моголь

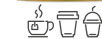
- сироп Тоффи DaVinci Gourmet 20 мл
- молоко 90 мл
- сливки 10 % 40 мл
- желток 20 мл
- мускатный орех

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.

🍪 СИРОП СО ВКУСОМ ТОФФИ

С этим вкусом очень легко вернуться в детство и насладиться той самой сладкой ириской. Сочетание этого аромата и вкуса в любом напитке, будь то чай, кофе или милкшейк, делает тоффи одним из безусловных лидеров в арсенале бариста. А чтобы заглушить у гостя чувство вины, комбинируйте со «взрослыми» вкусами фундука, малины или каштана.

20617469 4813404000639 4813404000899





СИРОП СО ВКУСОМ ПРЯНОГО ЧАЯ

Загадочную силу этого вкуса можно объяснить только магией. Нет смысла разбираться, как она работает, – нужно просто раствориться в аромате и получить удовольствие. Ведь пряностей много не бывает.

И в этом легко убедиться – просто добавьте к пряному чаю персик, ваниль или апельсин.

20567415 4813404000417 4813404000561

Бейбичино

- молоко 180 мл
- сироп Персик DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Пряный чай DaVinci Gourmet 8 мл

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым крапом. Бокал – айриш 250 мл.



СИРОП СО ВКУСОМ КОКОСА

Напиток со вкусом кокоса способен превратить любую локацию в знойные тропики. Неважно, что это будет: чай, кофе, лимонад, молочный коктейль... Райское блаженство обеспечено.

Хотите продлить? Комбинируйте с бананом, имбирём, маракуйей.

20567417 4813404000424 4813404000578

Какао

- какао 2 ч. л.
- молоко 180 мл
- сироп Кокос DaVinci Gourmet 16 мл

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым крапом. Бокал – айриш 250 мл.



СИРОП СО ВКУСОМ АМАРЕТТО

Редкий случай, когда звук и вкус действуют в унисон. Только предложите гостю напиток со вкусом амаретто – и он весь ваш. Ведь аналогично названию, этот вкус звучит как признание в любви. Терпкий, с неподражаемой горчинкой, он создаёт манящие сочетания со вкусами сладких ароматных ягод: вишни, клубники, смородины. С ним ваши напитки никогда не будут прежними!

20567450 4813404000677 4813404000936

Коктейль

- бурбон 40 мл
- амаретто 15 мл
- пюре Черника Ravifruit 30 мл
- сироп Opex DaVinci Gourmet 10 мл
- сок лимона 10 мл

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в коктейльный бокал 150 мл.

Безалкогольный коктейль

- сироп Французская ваниль DaVinci Gourmet 20 мл
- сироп Апельсин DaVinci Gourmet 10 мл
- пюре Маракуйя Ravifruit 30 мл
- сок апельсина 30 мл
- газированная вода долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

СИРОП СО ВКУСОМ ФРАНЦУЗСКОЙ ВАНИЛИ

Лучше ванили может быть только французская ваниль. Утончённый классический аромат подчеркнёт крепость чёрного чая и кофе. Лимонаду или молочному коктейлю французская ваниль придаёт изысканность, сохраняя оригинальный вкус напитка. А с ананасом, ромом или клубникой предстаёт истинной аристократкой. Сделайте этот вкус своим союзником и наслаждайтесь славой супербариста.

20617716 4813404000646 4813404000905





1 СИРОП СО ВКУСОМ САДОВОЙ МЯТЫ

Садовая мята не так проста, как может показаться. Её аромат почти совершенен. Он умудряется стать незаменимым практически в любом напитке. В горячий чай мята добавляет обжигающих льдинок. Мята в лимонаде – особо деликатная степень свежести. А как она подзадоривает летние вкусы смородины, клубники и лесной малины... Этим опытом стоит поделиться!

20566380 4813404000387 4813404000530

Чайный напиток

• матча	2 ч. л.
• сироп Садовая мята DaVinci Gourmet	16 мл
• молоко	200 мл

Все ингредиенты налить в пичер и взбить паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ БАНАНА

Мягкотелый ещё не значит неуверенный. Банан проявляет характер в ста случаях из ста. Тягучий аромат завораживает кофеманов и дразнит приверженцев чайной религии. Оригинально отмечается банан в лимонаде, а в милкшейке и вовсе лишает воли фанатов густого напитка. И ещё он парень компанийский. Дружит с клёном, шоколадом, кокосом, гармонично дополняя непохожие вкусы.

20566385 4813404000394 4813404000547

Капучино

• эспрессо	30 мл
• молоко	100 мл
• сироп Банан DaVinci Gourmet	8 мл
• сироп Клён DaVinci Gourmet	8 мл
• лёд	

Вспенить молоко. В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ ТРОСТНИКОВОГО САХАРА

Сахарный тростник экзотичен, как ламбада, и столь же притягателен. Тайное оружие барменера в борьбе за оригинальность. Чай, кофе, ледяной лимонад – куда ни добавь этот вкус, он везде уместен и неповторим. Колорит сахарного тростника особенно выразителен в сочетании со вкусами апельсина, лимона и лайма и рома. В азартной игре авторских напитков он станет вашим козырем. Стоит поделиться!

20612795 4813404000776 4813404001032

Коктейль

• пюре Малина Ravifruit	40 мл
• джин	40 мл
• сироп Тростниковый сахар DaVinci Gourmet	20 мл
• белок пастеризованный	10 мл
• сок лимона	10 мл

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в коктейльный бокал рокс 250 мл.

Капучино

• эспрессо	1 мл
• молоко	120 мл
• сироп Миндальный мокко DaVinci Gourmet	8 мл
• сироп Черника DaVinci Gourmet	8 мл

В эспрессо влить вспененное (вместе с порошком) молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.

1 СИРОП СО ВКУСОМ МИНДАЛЬНОГО МОККО

Шоколад, кофе и миндаль в одном флаконе! Густой мокко – для искушённых кофеманов. Непосредственный и интригующий миндаль – для поклонников многогранного кофе. Вкус идеален в сочетании с молоком, но им не ограничивается. Миксы миндального мокко с персиком, ромом или вишней станут роскошной основой для авторского меню.

20568361 4813404001155 4813404001186





① СИРОП СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА

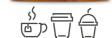
Универсальный солдат в ароматной армии вкусов. Его способность везде быть к месту, всегда оставаясь собой, поистине легендарна. Апельсин молниеносно завоёвывает любовь в горячем кофе и холодном чае, в игристом лимонаде и воздушном милкшейке. А от соседства не менее ярких вкусов карамели, корицы или пряного чая он только выигрывает. Одним словом, непобедимый!

20566393 4813404000400 4813404000554

Безалкогольный коктейль

• сок апельсина	50 мл
• розмарин	1 вет.
• сок лимона	15 мл
• сироп Апельсин DaVinci Gourmet	15 мл
• сироп Клён DaVinci Gourmet	15 мл
• тоник	долить доверху

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал слинг 300 мл.



👍 СИРОП СО ВКУСОМ ИМБИРНОГО ПРЯНИКА

Кто в детстве не мечтал найти затерянный в лесу пряничный домик! Детство прошло, а вкус остался. И возвращает в сказку, но уже на современный лад. Для повзрослевших принцев и принцесс аромат имбирного пряника в чашке чая или молочном коктейле – must have сезона. Сочетания с корицей и малиной в растущем тренде!

20581996 4813404000790 4813404001056

Какао

• какао	2 ч. л.
• молоко	180 мл
• сироп Имбирный пряник DaVinci Gourmet	16 мл

Все ингредиенты налить в питчер и взбить паровым крапом. Бокал – айриш 250 мл.



① КЛЕНОВЫЙ СИРОП

Близкий и понятный по звучанию, но загадочный по ощущениям, вкус кленового сиропа умело подогревает фантазию. Всего одна чашечка кофе – и вот уже тёплая волна растекается по телу и согревает душу, рисуя в воображении картины желанного уюта. Вкус кленового сиропа прекрасно оттеняют контрастные сочетания, например, с бананом или солёной карамелью. Но не изменяйте основному правилу – напиток подавать горячим!

20579380 4813404000752 4813404001018

Чёрный кофе

• эспрессо лунго	40 мл
• кипяток	110 мл
• сироп Клён DaVinci Gourmet	8 мл
• сироп Корица DaVinci Gourmet	8 мл
• смесь четырёх перцев	

В кружку налить все ингредиенты и перемешать. Кружка 250 мл.

Капучино

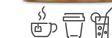
• сироп Имбирь DaVinci Gourmet	8 мл
• сироп Солёная карамель DaVinci Gourmet	8 мл
• молоко	120 мл
• эспрессо	30 мл
• свекольный порошок	1/3 ст. л.

В эспрессо влить вспененное (вместе с порошком) молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.

① СИРОП СО ВКУСОМ ИМБИРЯ

Вкус имбиря олицетворяет единство противоположностей. Он способен «поженить» сладкое и терпкое, холодное и горячее. Жгучий вкус и нежный аромат уместны в самых неожиданных комбинациях. Возможности миксологии имбиря с разными вкусами, похоже, бесконечны. И это вам только на руку! Создавайте собственные комбинации для чая, кофе, лимонадов. Например, имбирь с зелёным яблоком, грушей, лесной малиной.

20568379 4813404000783 4813404001049





1 СИРОП СО ВКУСОМ ПЕРСИКА

Ночь нежна, а утро томно – как-то так работает вкус персика. Привкус соблазна – вот что отличает любой напиток с этим обольстительным вкусом. Сильный и ненавязчивый одновременно, он успешно дебютирует и в главной роли, и в тандеме с не менее притягательными партнёрами: корицей, миндалём и имбирём. Поэтому в горячем чае и кофе, в прохладном лимонаде, в ледяном милкшейке его партия – всегда ключевая.

20567447 4813404000660 4813404000929

Сангрия

- вино белое сухое 100 мл
- мята 1 вет.
- сироп Персик DaVinci Gourmet 20 мл
- газированная вода долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ

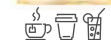
Перечная мята на сто процентов оправдывает своё название. Задиристая перчинка – вот её главная характеристика. Этот вкус придаёт морозную колкость всему, с чем соприкасается. Любителям острых ощущений показана двойная порция в чае, кофе и особенно в лимонаде. Перечная мята любит компанию себе подобных, поэтому хороша в сочетании с яркими вкусами смородины, апельсина и ананаса. Никаких компромиссов!

20568314 4813404000707 4813404000967

Чёрный кофе

- эспрессо лунго 40 мл
- кипяток 110 мл
- сироп Перечная мята DaVinci Gourmet 5 мл
- сироп Шоколад DaVinci Gourmet 10 мл
- смесь четырёх перцев

В кружку налить все ингредиенты и перемешать. Кружка 250 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ ЛЕМОНГРАССА

Экзотическая травка много о себе воображает – и имеет на это полное право. Немного найдётся конкурентов у этого дивного вкуса – он цепляет с первого глотка. Лемонграсс для любителей – комплимент их тонкому вкусу. Добавьте его в кофе или чай – тут же прославите гуру тонких ароматов. Ну а в лимонаде ему просто нет равных. Великолепно раскрывается в сочетании с себе подобными нетривиальными вкусами: имбирём, лавандой, кокосом.

20579193 4813404000745 4813404001001

Пунш

- пюре Малина Ravifruit 40 мл
- сироп Лемонграсс DaVinci Gourmet 16 мл
- кипяток долить доверху

Все ингредиенты налить в питчер и перемешать паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.

Смузи

- пюре Груша Ravifruit 70 мл
- огурец 1 слайс
- петрушка 1 вет.
- сироп Садовая мята DaVinci Gourmet 15 мл
- сироп Груша DaVinci Gourmet 10 мл
- лёд 70 г

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – рокс 200 мл.

1 СИРОП СО ВКУСОМ ГРУШИ

Грушевый вкус и аромат сродни хорошей компании – с ними не бывает скучно. Хотите поднять настроение – добавьте весёлую грушу в чопорный чай. Кофе с этим вкусом смягчится – захочется ещё. Да и среди холодных напитков грушевый лимонад – популярный мальй. Молочный коктейль с грушевым сиропом – улётная модная фишка. Смело мешайте вкус груши с карамелью или фундуком и не благодарите за совет!

20641519 4813404001483 4813404001513





СИРОП БАБЛГАМ

Вкус Баблгам как машина времени. Переносит во времена ресторанов-вагончиков с красными диванами, милкшейками в винтажных стаканах и розовыми баблами с потрясающими модными ароматами или пряником в детство... Баблгам плюс банан, кокос, ананас... Настоящий праздник жизни. Добавляйте сироп Баблгам в кофе, лимонад и молочный коктейль, и – вперёд, назад в будущее!

20624544 4813404001216 4813404001247

Капучино

- эспрессо 1 мл
- молоко 120 мл
- сироп Баблгам DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Кокос DaVinci Gourmet 8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.



СИРОП СО ВКУСОМ СЛИВОЧНОГО ЛИКЁРА

Запретный плод фантазий – вкус сливочного ликёра никогда не перестанет дразнить своим контрастом. Невинные сливки смягчают пьянящий аромат ликёра и делают каждый глоток скомпрометированного этим вкусом напитка невероятно желанным. Чай или кофе со вкусом сливочного ликёра – это по-взрослому! Сочетание со вкусами клубники, земляники или лаванды – достойное оправдание тайной страсти.

20632510 4813404001285 4813404001292

Горячий коктейль

- сливочное масло 10 г
- пряный ром 40 мл
- сироп Сливочный ликёр DaVinci Gourmet 16 мл
- сок яблока 50 мл
- кипяток долить доверху

Все ингредиенты налить в питчер и перемешать паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.



СИРОП СО ВКУСОМ ТИРАМИСУ

Гениальное решение для любителей сладкого, следящих за фигурой. Текучая форма знаменитого десерта. С этим сиропом можно легко отказаться от любимого десерта, при этом ни в чём себе не отказывая. Правда, будет не так просто ограничиться одной чашкой кофе или чая. Ведь этот вкус необыкновенно хорош и в сочетаниях. В тройке лидеров – шоколад, ром, малина. Возможности комбинаций с другими вкусами ограничены лишь фантазией ваших гостей.

20641502 4813404001605 4813404001674

Раф

- эспрессо 30 мл
- сливки 10 % 120 мл
- сироп Черника DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Тирамису DaVinci Gourmet 8 мл
- щепотка сахара

Все ингредиенты налить в питчер, вспенить стимером, перелить в чашку. Сверху посыпать сахаром и опалить горелкой. Перемешать. Кружка 250 мл.

Молочный коктейль

- мороженое 150 мл
- молоко 120 мл
- сироп Шоколад и Мята DaVinci Gourmet 20 мл
- лёд 45 г

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайбол 300 мл.

СИРОП СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА И МЯТЫ

Шоколад и мята – та ещё сладкая парочка. Их союз ежедневно укрепляется обжигающим кофе и проветривается на прочность ледяным молочным коктейлем. Проходя через все испытания, этот вкус безошибочно узнается в любом напитке. Попробуйте добавить третий: апельсин, миндаль, малину. Обогатив комбинацию, они только подчеркнут идеальную совместимость шоколада и мяты.

20632691 4813404001391 4813404001469





1 СИРОП СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ

Удивительный вкус черники при всей своей скромности относится к разряду незаменимых. Секрет кроется в его редкой способности к перевоплощениям. Горячим чаю и кофе он придаёт добрую крепость, прохладному лимонаду – лесную свежесть. Молочный коктейль с черничным сиропом – голубая мечта в летнюю жару. Вполне самостоятельный вкус черники прекрасно уживается со вкусами каштана и лимонграсса. Но особенно хорош в сочетании с садовой мятой.

20629948 4813404001377 4813404001445

Лимонад

- сироп Черника DaVinci Gourmet 20 мл
- базилик зелёный 2 листика
- сироп Лимон DaVinci Gourmet 10 мл
- водка 40 мл
- тоник долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

2 СИРОП СО ВКУСОМ ПРЯНОЙ ТЫКВЫ

Хочется чего-то нового, неординарного? Бинго! Это пряная тыква. Кто бы мог подумать, что вкус тыквы может поспорить с более традиционными ягодными. Жизнь преподносит сюрпризы и ломает стереотипы: тыква – ягодка хоть куда! Лёгкая сладость в сочетании с пряностью идеально дополнит любимый кофе. Нетрадиционный подход быстро завоёвывает поклонников. Новый вкус – новые идеи. Набирают обороты миксы пряной тыквы с персиком, фундуком, пряным чаем.

20629947 4813404001360 4813404001438

Смузи

- смузи Персик DaVinci Gourmet 75 мл
- сироп Пряная тыква DaVinci Gourmet 15 мл
- тыквенный сок 75 мл
- лёд 80 г

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – рокс 250 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ СОЛЁНОЙ ФИСТАШКИ

Приправленная солью фисташка придаёт чашке свежесваренного кофе невероятную изысканность. Этот вкус вдребезги разбивает привычное представление о прекрасном. Оказывается, все дело в контрастах! Они-то и делают работу бариста настоящим искусством. Продолжайте экспериментировать, комбинируя вкус солёной фисташки с солёной карамелью, каштаном или сливочным ликёром. В таких сочетаниях – вся соль!

20617314 4813404001209 4813404001230

Капучино

- эспрессо 1 мл
- молоко 120 мл
- сироп Солёная карамель DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Солёная фисташка DaVinci Gourmet 8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.

Чайный напиток

- молоко рисовое 100 мл
- чай Жасминовый пух 3 г
- сироп Бузина DaVinci Gourmet 16 мл
- сироп Ром DaVinci Gourmet 8 мл

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал рокс 250 мл.

1 СИРОП СО ВКУСОМ РОМА

Неподражаемый, как джаз. В разных напитках ромовый вкус переливается контрастными оттенками – то брутальной забористой крепостью в чае и кофе, то приторной пряной сладостью в лимонадах. Этот вкус предоставляет бесконечный простор для импровизаций. Смело миксуйте с клубникой, садовой мятой, ананасом – создавайте авторские напитки.

20641512 4813404001551 4813404001629





1 СИРОП СО ВКУСОМ БАЗИЛИКА

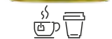
Пряности время от времени преподносят сюрпризы. Ну кто мог ожидать от базилика такого легкомыслия – изменив привычному применению в зелёном салате и пасте, он проявляет свой талант в чае, кофе и лимонаде. Нетрадиционный вкус обогащает традиционные напитки, делая их настоящими хитами. У вас есть все шансы прослыть пряных дел мастером – попробуйте смешать базилик с клубникой, черникой или можжевельными ягодами.

20621481 4813404001308 4813404001322

Капучино

- эспрессо 1 мл
- молоко 120 мл
- сироп Базилик DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Черника DaVinci Gourmet 8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.



2 СИРОП СО ВКУСОМ КАРДАМОНА

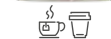
Есть вкусы с невероятной харизмой. Они околдовывают. Таков кардамон со своим ароматом, как будто прилетевшим из глубины веков. Он приглашает к медитации, погружает в атмосферу восточной кофейни или индийского чайного базара, где вы следуете за кардамоновым шлейфом в поисках истинного наслаждения полуденным напитком. Это наваждение хочется испытывать снова и снова. Смешивайте кардамон с персиком, апельсином, ванилью – эта магия в вашей власти.

20621873 4813404001315 4813404001339

Капучино

- эспрессо 1 мл
- молоко 120 мл
- сироп Кардамон DaVinci Gourmet 8 мл
- сироп Перечная мята DaVinci Gourmet 8 мл

В эспрессо влить вспененное молоко и сироп. Перемешать. Кружка 250 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Капля можжевельного сиропа, как джинн, выпущенный из бутылки, – только успевай загадывать желания. Он внесёт в напиток бодрящий дух хвойной свежести, и привычный кофе или чай заиграют неожиданными оттенками. Дайте волю лесным ароматам – смешайте можжевельник с черникой и лесной малиной. Чем дальше в лес, тем больше открытий... А там недалеко и до более смелых идей, например можжевельник плюс ананас. Захватывающее приключение!

20629957 4813404001407 4813404001476

Лимонад

- сироп Можжевельник DaVinci Gourmet 15 мл
- сироп Базилик DaVinci Gourmet 10 мл
- тоник долить доверху
- огурец 1 слайс
- лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал хайбол 300 мл.

Молочный коктейль

- мороженое пломбир 120 мл
- сироп Дыня DaVinci Gourmet 25 мл
- молоко 16 мл
- базилик зелёный 1 вет.
- лёд 80 г

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайбол 300 мл.

1 СИРОП СО ВКУСОМ ДЫНИ

Спелая дыня канталупа – олицетворение щедрости. Вкус, от которого тают сердца. Аромат, раскрывающий всем свои сладкие объятия. Мускатные нотки, которые дыня дарит лимонаду, не оставляют пути к отступлению. Приготовьте объёмные графины – дыня любит большие компании. Миксуйте дыню с базиликом, садовой и перечной мятой – от этого выиграют все.

20656100 4813404001681 4813404001698



DaVinci
GOURMET®



FRUIT INNOVATION/ФРУКТОВЫЕ

- Баланс сладкого и кислого для напитков бара
- Идеально подходят для применения в холодных напитках – лимонадах, алкогольных и безалкогольных коктейлях, милкшейках



DaVinci
GOURMET®

АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ
АНАНАС
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ
АРБУЗ
БЛЮ КЮРАСАО
БУЗИНА
ВИШНЯ
ГРЕЙПФРУТ
ГРЕНАДИН
ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО
ЗЕМЛЯНИКА

КЛУБНИКА
КЛЮКВА
ЛЕСНАЯ МАЛИНА
ЛИМОН И ЛАЙМ
ЛИМОННЫЙ СОК
ЛИЧИ
МАРАКУЙЯ
ОГУРЕЦ
ТАРХУН
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА
ЧИНОТТО



👍 СИРОП С ЛИМОННЫМ СОКОМ

Мощный витаминный заряд натурального цитруса – незаменимая основа для лимонада или коктейля. Он создает идеальный баланс кислоты в напитке. Добавленный в чай, сироп с лимонным соком актуален в любом сезоне. Без него просто невозможно представить современного бармена. Придайте этому сиропу оригинальный оттенок базилика, лаванды или можжевельных ягод, и вы – во главе нового тренда.

20579154 4813404000738 4813404000998

Лимонад	
• сироп Бузина DaVinci Gourmet	15 мл
• сироп Лимонный сок DaVinci Gourmet	10 мл
• 7 UP	долить доверху
• лёд	
В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.	



👍 СИРОП СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ

Путешествие в клубничный рай – это не фантастика. Современный бармен может легко отправить в этот пункт назначения своих гостей. Аромат и вкус клубники определяют маршрут в любом классическом напитке, будь то чай, лимонад или молочный коктейль. Ускорение клубнике придают не менее опытные в вопросах наслаждения вкусы сливочного ликёра и банана. А с базиликом включается пятая скорость!

20567877 4813404000684 4813404000943

Лимонад	
• сироп Клубника DaVinci Gourmet	15 мл
• сироп Сливочный ликёр DaVinci Gourmet	10 мл
• 7 UP	долить доверху
• лёд	
В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.	



👍 СИРОП ГРЕНАДИН

Густой сладкий сироп – сочетание красных ягод – достоин своего звучного названия. Есть в нём что-то гусарское. Этот вкус решительно идёт в наступление и уверенно продолжает завоевывать поклонников. Ему одинаково комфортно в чае и в лимонаде – это универсальный солдат. Прекрасно сочетается с апельсином, солёной карамелью и можжевельными ягодами.

20583703 4813404000851 4813404001117

Коктейль	
• смузи Экзотические фрукты DaVinci Gourmet	50 мл
• сироп Гренадин DaVinci Gourmet	16 мл
• 7 UP	долить доверху
• лёд	
В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.	

Безалкогольный коктейль	
• пюре Личи Ravifruit	30 мл
• сироп Маракуйя DaVinci Gourmet	15 мл
• тоник	долить доверху
• лёд	
• огурец	1 слайс
В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.	

📌 СИРОП СО ВКУСОМ МАРАКУЙИ

Маракуйя разжигает страсть – так утверждает её название. Кисло-сладкие ноты тонко перемешаны с насыщенным ароматом. Невозможно точно определить его составляющие. И это неоспоримое преимущество яркого вкуса маракуйи. Не распробовали? Нужно повторить! В горячем чае или холодном лимонаде маракуйя хороша и сама по себе, и в сочетании с апельсином, кокосом или ванилью.

20629955 4813404001384 4813404001452





👍 СИРОП СО ВКУСОМ ЛЕСНОЙ МАЛИНЫ

Завораживает своей дерзостью. При всей узнаваемости яркого малинового вкуса, вариант лесной ягоды привлекает особой дикой кислинкой. В горячем чае лесная малина разгоняет кровь и согревает душу. Холодному лимонаду и милкшейку добавляет провокационности. Этот вкус отлично оттеняется изысканной садовой мятой, а в почти скандальных сочетаниях со сливочным ликёром и можжевельовыми ягодами становится фаворитом сезона.

20613403 4813404001148 4813404001179

Лимонад

• ром чёрный	40 мл
• ангостура	2 дэша
• сироп Лесная малина DaVinci Gourmet	20 мл
• пюре Смородина Ravifruit	30 мл

Все ингредиенты налить в питчер и перемешать паровым краном. Бокал – айриш 250 мл.



👍 СИРОП СО ВКУСОМ ЛИМОНА И ЛАЙМА

У каждого из этих непохожих близнецов свои приверженцы. Но зачем спорить о легендарных вкусах, если можно наслаждаться их победоносным альянсом? Коричневые нотки лайма в сочетании с лимонным ароматом заслуженно несут пальму первенства и в горячем чае, и в эталонных лимонадах. Классика никого не подводит и никогда не выходит из моды. И прекрасно отзывается на авторские интерпретации: миксы с садовой мятой, лимонграссом или черникой.

20603245 4813404000431 4813404000585

Кофейный напиток

• колд брью	40 мл
• вода газ	100 мл
• сироп Лимон и лайм DaVinci Gourmet	16 мл
• лёд	

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



📌 СИРОП СО ВКУСОМ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ

Здоровая крепость и терпкий аромат всегда лидирует и придаёт индивидуальный характер напитку: чёрному чаю – бархатистую умиротворённость, холодному лимонаду – душистую остроту, молочному коктейлю – бодрящую энергичность. Ревнивая смородина всё равно задвинет соперниц на второй план. Зато может разделить славу со вкусами амаретто, корицы или перечной мяты, она уверенно принимает комплименты.

20582148 4813404000806 4813404001063

Коктейль

• каркаде	50 мл
• джин	40 мл
• сироп Чёрная смородина DaVinci Gourmet	24 мл
• вода газ	долить доверху
• лёд	
• мята	1 вет.

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

Коктейль

• sake	30 мл
• вермут	30 мл
• пюре Яблоко Ravifruit	20 мл
• сок лимона	10 мл
• сироп Зелёное яблоко DaVinci Gourmet	10 мл
• белок	10 мл

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал рокс 250 мл.

📌 СИРОП СО ВКУСОМ ЗЕЛЁНОГО ЯБЛОКА

Молодая шкодливость зелёного яблока непобедима. Кажется, что напитки с зелёным яблоком издают свежий хруст. Даже уравновешенный чай начинает по-хулигански кислить, отдавая дань подростково-му яблочному задору. А что говорить о лимонадах! Неудивительно, что зелёное яблоко водит дружбу с такими же задиристыми, как он сам, вкусами солёной карамели, лимона-лайма и имбиря.

20582236 4813404000837 4813404001094





1 СИРОП СО ВКУСОМ ТАРХУНА

Перед напором тархуна мало кто может устоять. Он зажигателен и сдержан одновременно, как танец горца. Приятно почувствовать себя похищенным этим зелёным соблазнителем – вкусу тархуна нет равных ни в одном напитке. Пряно-сладкий в чае, душистый и лёгкий, как горный ветерок, в прохладном лимонаде, этот вкус незаменим в арсенале бармена. Вкусы вишни, садовой мяты и лесной малины составят достойную пару тархуну, выгодно оттеняя его страстность.

20617718 4813404000653 4813404000912

Лимонад

- пюре Вишня Ravifruit 50 мл
- сироп Тархун DaVinci Gourmet 16 мл
- 7 UP долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



1 СИРОП СО ВКУСОМ ВИШНИ

Хотите ярче закрутить интригу? Без вишни вам не обойтись. В ней есть всё необходимое: цвет, тягучесть, миндальная горчинка, глубокий чистый аромат и спелая сладость. Это десять из десяти по шкале мастеров соблазна. Вишня начинает и выигрывает. Этот вкус – первый выбор искушённых гурманов. Чай, лимонад или милкшейк с вишней – основа основ вашей десертной карты. Особо запомнятся комбинации со вкусами миндаля, тархуна и карамели.

20582152 4813404000813 4813404001070

Коктейль

- киви 1/2 шт.
- сироп Вишня DaVinci Gourmet 20 мл
- бренди 40 мл
- сок лимона 10 мл
- 7 UP долить доверху

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал на лёд. Долить тоником. Бокал – хайбол 300 мл.



DaVinci
GOURMET®

Кофейный напиток

- колд брью 40 мл
- газированная вода 100 мл
- сироп Ананас DaVinci Gourmet 16 мл
- лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

1 СИРОП СО ВКУСОМ АНАНАСА

Ананас – некоронованный император вкусов. Хотя его неподражаемый венчик вполне тянет на королю... Но дело, конечно, не в нём. Как истинный южанин, кисло-сладкий ананас раскрывает всю свою мощь в освежающих лимонадах. Здесь возможности бармена ограничиваются только его фантазией. Миксы ананаса с ванилью, маракуйей, земляникой – поистине королевские комбинации.

20568351 4813404000714 4813404000974



Коктейль

- рябиновая настойка 30 мл
- игристое сухое вино 80 мл
- сироп Земляника DaVinci Gourmet 24 мл
- газированная вода долить доверху
- лёд

Все ингредиенты налить в смешительный стакан, сделать стир, отфильтровать. Бокал – флюте 160 мл.

1 СИРОП СО ВКУСОМ ЗЕМЛЯНИКИ

Характер лесной затворницы невероятно аристократичен: сладко-горький привкус, рубиновый цвет и тонкий аромат. Её скромное обаяние вряд ли вас отпустит. Зато подарит роскошные ноты земляничного варенья в чае, восхитительную терпкость в лимонаде и изысканный оттенок вкуса в молочном коктейле. В сочетаниях земляника требует деликатности. Отличный выбор для миксов – лимон, перечная мята и сливочный ликёр.

20579379 4813404000769 4813404001025





1 СИРОП БЛЮ КЮРАСАО

Вкус голубого напитка – горечь апельсиновой цедры и сладость апельсинового сока. Горячий вкус и холодный цвет в одном флаконе! Похоже, именно контраст вкуса и цвета сделал блю кюрасао любимцем барменов во всём мире. Уникальность блю кюрасао открывает безграничные возможности для миксологии. Создайте авторский карибский микс: добавьте к сладкому голубому лимонаду вкус можжевельных ягод, ананаса или лимона и лайма.

20629956 4813404001346 4813404001414

Коктейль

- ром светлый 40 мл
- сок лимона 10 мл
- сироп Блю кюрасао DaVinci Gourmet 15 мл
- ананасовый сок 100 мл
- лёд

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал харрикейн 300 мл.



2 СИРОП СО ВКУСОМ БУЗИНЫ

Вкус бузины раскрывает всю прелесть северной экзотики. Сладковато-кисло-цветочный, ни на что не похожий, он незатейлив и неуловим, как скандинавское лето. Вкус бузины – принадлежность нового неторопливого стиля жизни, в котором много воздуха и света. Чай или лимонад с бузиной – что может быть уютнее! Миксы бузины с вишней, лесной малиной или смородиной откроют для вас новое удовольствие.

20629943 4813404001353 4813404001421

Коктейль

- лимончелло 30 мл
- игристое сухое вино 100 мл
- сироп Бузина DaVinci Gourmet 24 мл
- газированная вода 80 мл

Все ингредиенты налить в смешивательный стакан, сделать стир, отфильтровать. Бокал – флуте 160 мл.



3 СИРОП СО ВКУСОМ АРБУЗА

Прохладный арбуз никого не оставляет равнодушным. Даже когда уже ничего не хочется, для него найдется местечко. Аромат спелой красной мякоти в холодном лимонаде – жемчужина в сладкой коллекции бармена. Появление арбуза в молочном коктейле – это только начало арбузного безумия. Подмешайте к нему солёную карамель, апероль спритц или садовую мяту – от приверженцев новых арбузных миксов не будет отбоя!

20648813 4813404001582 4813404001650

Молочный коктейль

- мороженое пломбир 120 мл
- сироп Арбуз DaVinci Gourmet 25 мл
- молоко 16 мл
- мята 1 вет.
- лёд 80 г

Все ингредиенты поместить в чашу блендера, взбить до однородной консистенции. Бокал – хайбол 300 мл.

Лимонад

- сироп Солёная карамель DaVinci Gourmet 10 мл
- сироп Грейпфрут DaVinci Gourmet 15 мл
- 7 UP
- лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

4 СИРОП СО ВКУСОМ ГРЕЙПФРУТ

Грейпфрут или обожают, или не любят. Обожающих – явное большинство, поэтому вкус грейпфрута остаётся в верхних строках списка популярности. Богатый витаминами горьковатый плод неизменно востребован во все сезоны. В чае и лимонаде вкус грейпфрута одинаково удачно сочетается с клубникой и солёной карамелью. Любители горьковатых напитков оценят микс грейпфрута и можжевельных ягод.

20641501 4813404001599 4813404001667





СИРОП СО ВКУСОМ КЛЮКВЫ

Клюква – это вкус на все времена. При огромном богатстве выбора его невозможно заменить. Пряная клюквенная кислинка облагораживает любой напиток, придавая ему целительные свойства. Чай с клюквой или клюквенный лимонад – любимое всеми средство для укрепления иммунитета. В сочетании со вкусами можжевельных ягод, садовой мяты или пряного чая клюква обретает новое звучание. Но всё равно остаётся узнаваемой и любимой.

20641386 4813404001490 4813404001520

Лимонад

- пюре Мохито Ravifruit 40 мл
- сироп Клюква DaVinci Gourmet 20 мл
- мята 1 вет.
- газированная вода долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.



СИРОП СО ВКУСОМ ОГУРЦА

Огуречный лимонад изобрели оптимисты. Кто же ещё мог разглядеть в зелёном огородном молодце такой богатый потенциал для прохладительных напитков? Эта поистине гениальная находка открыла сиропу со вкусом огурца летние веранды кафе и ресторанов во всех городах мира. И вот сегодня меню без огуречного напитка уже не комильфо. Огурец – не капризный парень. Отлично ладит с яркими вкусами можжевельных ягод, имбиря и маракуйи. Этим нужно воспользоваться!

20648806 4813404001544 4813404001612

Коктейль

- абсент 40 мл
- сок лимона 20 мл
- сироп Огурец DaVinci Gourmet 15 мл
- яблочный сок 20 мл
- белок 10 мл
- лёд

Все ингредиенты налить в шейкер, взбить со льдом, отфильтровать в бокал шале 150 мл.



СИРОП СО ВКУСОМ ЛИЧИ

Экзотика всегда находит своих поклонников. Особенно когда вкус похож на увлекательный квест по Азии. Интрига смешения любимых и незнакомых ароматов не отпускает до последней капли и объединяет любителей чая и лимонада в модном азиатском тренде. Вкус, который почти невозможно разгадать, сохраняет оригинальность даже в неожиданных сочетаниях со смородиной, клубникой и маракуйей. Это личи, детка!

20641383 4813404001506 4813404001537

Кофейный напиток

- сироп Личи DaVinci Gourmet 10 мл
- сироп Клубника DaVinci Gourmet 15 мл
- огурец 1 слайс
- 7 UP долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

Коктейль

- сироп Альпийские травы DaVinci Gourmet 15 мл
- сироп Апероль спритц DaVinci Gourmet 10 мл
- ангостура 2 дэша
- газированная вода долить доверху

• лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

СИРОП СО ВКУСОМ АЛЬПИЙСКИХ ТРАВ

Пряный аромат альпийских трав и свежая горчинка – такое сочетание точно определяется одним словом – вермут. Дивный аромат и вкус этого сиропа всегда к вашим услугам. Это настоящий бальзам на душу для ценителей всего натурального. Предложите им чай или лимонад с альпийскими травами в сочетании с можжевельными ягодами, садовой мятой или апельсином – природа на вашей стороне!

20629951 4813404001568 4813404001636





СИРОП АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Апероль спритц погружает в атмосферу сладкого каникулярного безделья. Композиция из горьковатого апельсина с ревеневой кислоткой магическим образом продлевает лето. Несколько капель сиропа в чашке горячего чая прогоняют зимнюю хандру, а привкус апероля в лимонаде воскрешает итальянские воспоминания. Добавьте вкус можжевельновых ягод, лесной малины или маракуйи... Новая классика, знакомая всему миру. Ciao, ragazzi!

20624545 4813404001261 4813404001278



СИРОП СО ВКУСОМ ЧИНОТТО

Чинотто, он же померанец, экзотичен по-особому. Этот вкус вобрал в себя черты практически всех своих цитрусовых родственников. Горчинка грейпфрута, аромат апельсина, кислота кумквата... Пёстрый микс чинотто близок к совершенству, ведь он способен удовлетворить самый взыскательный вкус. Его необычность придаёт новизну традиционному чаю и лимонаду, открывая бармену широкий простор для творчества. Откройте Италию заново.

20629954 4813404001575 4813404001643

Безалкогольный коктейль

- сироп Грейпфрут DaVinci Gourmet 10 мл
- сироп Апероль спритц DaVinci Gourmet 15 мл
- огурец 1 слайс
- тоник долить доверху
- лёд

В бокал, полный льда, налить все ингредиенты и перемешать. Бокал – хайбол 300 мл.

Коктейль

- ром тёмный 50 мл
- сироп Чинотто DaVinci Gourmet 20 мл
- мята 1 вет.
- лёд краш

В кружку налить все ингредиенты и перемешать. Кружка 250 мл.



DaVinci
GOURMET®

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

CLASSIC SYRUPS/КЛАССИЧЕСКИЕ ВКУСЫ

Артикул	Наименование продукта	Наименование продукта	Bar code for bottles GTIN-13 на бутылки	Bar code for boxes GTIN-13 на короб (по 6 шт. бутылок)
20566360	Vanilla Flavour Syrup	Сироп со вкусом ванили	4813404000325	4813404000479
20566363	Caramel Flavour Syrup	Сироп со вкусом карамели	4813404000332	4813404000486
20566370	Hazelnut Flavour Syrup	Сироп со вкусом фундука	4813404000349	4813404000493
20566379	Almond Flavour Syrup	Сироп со вкусом миндаля	4813404000370	4813404000523
20566380	Garden Mint Flavour Syrup	Сироп со вкусом садовой мяты	4813404000387	4813404000530
20566385	Banana Flavour Syrup	Сироп со вкусом банана	4813404000394	4813404000547
20566393	Orange Flavour Syrup	Сироп со вкусом апельсина	4813404000400	4813404000554
20567415	Spiced Chai Flavour Syrup	Сироп со вкусом пряного чая	4813404000417	4813404000561
20567417	Coconut Flavour Syrup	Сироп со вкусом кокоса	4813404000424	4813404000578
20567447	Peach Flavour Syrup	Сироп со вкусом персика	4813404000660	4813404000929
20567450	Amaretto Flavour Syrup	Сироп со вкусом амаретто	4813404000677	4813404000936
20567876	Chocolate Flavour Syrup	Сироп со вкусом шоколада	4813404000455	4813404000608
20567882	Cinnamon Flavour Syrup	Сироп со вкусом корицы	4813404000691	4813404000950
20568314	Peppermint Flavour Syrup	Сироп со вкусом перечной мяты	4813404000707	4813404000967
20568361	Almond Mocha Flavour Syrup	Сироп со вкусом миндального мокко	4813404001155	4813404001186
20568379	Ginger Flavour Syrup	Сироп со вкусом имбиря	4813404000783	4813404001049
20579193	Lemongrass Flavour Syrup	Сироп со вкусом лимонграсса	4813404000745	4813404001001
20579380	Maple Flavour Syrup	Кленовый сироп	4813404000752	4813404001018
20581996	Gingerbread Flavour Syrup	Сироп со вкусом имбирного пряника	4813404000790	4813404001056
20582242	Red Apple Flavour Syrup	Сироп со вкусом красного яблока	4813404000844	4813404001100
20582251	Lavender Flavour Syrup	Сироп со вкусом лаванды	4813404000462	4813404000615
20607509	Chestnut Flavour Syrup	Сироп со вкусом каштана	4813404000448	4813404000592
20607557	Raspberry Flavour Syrup	Сироп со вкусом малины	4813404000356	4813404000509
20607560	Salted Caramel Flavour Syrup	Сироп со вкусом солёной карамели	4813404000363	4813404000516

CLASSIC SYRUPS/КЛАССИЧЕСКИЕ ВКУСЫ

Артикул	Наименование продукта	Наименование продукта	Bar code for bottles GTIN-13 на бутылки	Bar code for boxes GTIN-13 на короб (по 6 шт. бутылок)
20612795	Cane Sugar Flavour Syrup	Сироп со вкусом тростникового сахара	4813404000776	4813404001032
20617314	Salted Pistachio Flavour Syrup	Сироп со вкусом солёной фисташки	4813404001209	4813404001230
20617469	Toffee Flavour Syrup	Сироп со вкусом тоффи	4813404000639	4813404000899
20617716	French Vanilla Flavour Syrup	Сироп со вкусом французской ванили	4813404000646	4813404000905
20621481	Basil Flavour Syrup	Сироп со вкусом базилика	4813404001308	4813404001322
20621873	Cardamon Flavour Syrup	Сироп со вкусом кардамона	4813404001315	4813404001339
20624544	Bubblegum Flavour Syrup	Сироп Баблгам	4813404001216	4813404001247
20629947	Spiced Pumpkin Flavour Syrup	Сироп со вкусом пряной тыквы	4813404001360	4813404001438
20629948	Blueberry Flavour Syrup	Сироп со вкусом черники	4813404001377	4813404001445
20629948	Juniper Flavour Syrup	Сироп со вкусом можжевельника	4813404001407	4813404001476
20632510	Cream Liqueur Flavour Syrup	Сироп со вкусом сливочного ликёра	4813404001285	4813404001292
20632691	Chocolate Mint Flavour Syrup	Сироп со вкусом шоколада и мяты	4813404001391	4813404001469
20641502	Tiramisu Flavour Syrup	Сироп со вкусом тирамису	4813404001605	4813404001674
20641512	Rhum Syrup	Сироп со вкусом рома	4813404001551	4813404001629
20641519	Pear Flavour Syrup	Сироп со вкусом груши	4813404001483	4813404001513
20656100	Melon Flavour Syrup	Сироп со вкусом дыни	4813404001681	4813404001698

Страна производства: Беларусь. Срок годности: 2 года
Европаллетизация 76 коробок (4 ряда x 19 коробок) – 456 л на палете

DaVinci
GOURMET®

FRUIT SYRUPS/ФРУКТОВЫЕ ВКУСЫ

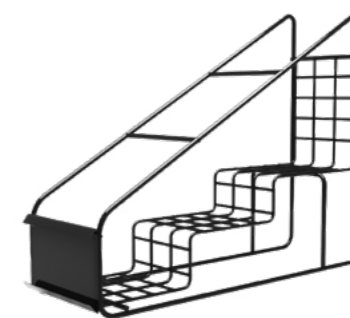
DaVinci
GOURMET®

Артикул	Наименование продукта	Наименование продукта	Bar code for bottles GTIN-13 на бутылки	Bar code for boxes GTIN-13 на короб (по 6 шт. бутылок)
20567877	Strawberry Flavour Syrup	Сироп со вкусом клубники	4813404000684	4813404000943
20568351	Pineapple Flavour Syrup	Сироп со вкусом ананаса	4813404000714	4813404000974
20579154	Lemon Juice Syrup	Сироп с лимонным соком	4813404000738	4813404000998
20579379	Wild Strawberry Flavour Syrup	Сироп со вкусом земляники	4813404000769	4813404001025
20582148	Blackcurrant Flavour Syrup	Сироп со вкусом чёрной смородины	4813404000806	4813404001063
20582152	Cherry Flavour Syrup	Сироп со вкусом вишни	4813404000813	4813404001070
20582236	Green Apple Flavour Syrup	Сироп со вкусом зелёного яблока	4813404000837	4813404001094
20583703	Grenadine Syrup	Сироп Гренадин	4813404000851	4813404001117
20603245	Lemon&Lime Flavour Syrup	Сироп со вкусом лимона и лайма	4813404000431	4813404000585
20613403	Wild Raspberry Flavour Syrup	Сироп со вкусом лесной малины	4813404001148	4813404001179
20617718	Tarragon Flavour Syrup	Сироп со вкусом тархуна	4813404000653	4813404000912
20624545	Aperol Spritz Flavour Syrup	Сироп Апероль спритц	4813404001261	4813404001278
20629943	Eldeflower Flavour Syrup	Сироп со вкусом бузины	4813404001353	4813404001421
20629951	Alpen Herbs Syrup	Сироп Альпийские травы	4813404001568	4813404001636
20629954	Chinotto Flavour Syrup	Сироп со вкусом чинотто	4813404001575	4813404001643
20629955	Passionfruit Flavour Syrup	Сироп со вкусом маракуйя	4813404001384	4813404001452
20629956	Blue Curacao Flavour Syrup	Сироп Блю кюрасао	4813404001346	4813404001414
20641383	Lychee Flavour Syrup	Сироп со вкусом личи	4813404001506	4813404001537
20641386	Cranberry Flavour Syrup	Сироп со вкусом клюквы	4813404001490	4813404001520
20641501	Grapefruit Flavour Syrup	Сироп со вкусом грейпфрута	4813404001599	4813404001667
20648806	Cucumber Flavour Syrup	Сироп со вкусом огурца	4813404001544	4813404001612
20648813	Watermelon Flavour Syrup	Сироп со вкусом арбуза	4813404001582	4813404001650

АКСЕССУАРЫ



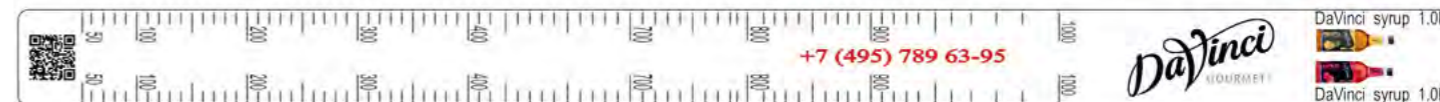
Подарочная коробка под образцы



Подставка под 3 бутылки сиропов
DaVinci Gourmet



Помпа: 8 мл



По вопросу приобретения свяжитесь с вашим менеджером


Страна производства: Беларусь. Срок годности: 2 года
Европаллетизация 76 коробок (4 ряда x 19 коробок) – 456 л на палете


DaVinci
GOURMET®


СДЕЛАЙ СВОЙ НАПИТОК **ОСОБЕННЫМ**

 **ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

125319 Россия, Москва, ул. Черняховского, 5, корп. 1
Телефон: (495) 956 4000, факс (495) 956 3776

 Звонок бесплатный: 8 800 200 4000
trapeza.ru popcorn.ru

 [trapeza_ru_russia](https://vk.com/trapeza_ru_russia)

 [BusinessRussia](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ФИЛИАЛЫ:

- Санкт-Петербург • Воронеж • Екатеринбург • Иркутск • Казань
- Калининград • Киров • Краснодар • Красноярск • Новосибирск • Омск
- Ростов-на-Дону • Самара • Тверь • Тюмень • Уфа • Хабаровск • Челябинск
- Минск • Киев • Нур-Султан • Алматы • Бишкек • Улан-Батор • Ташкент