

# 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 is a soft, watercolor-style illustration. It features a balcony with a railing on the upper left, a large tree with dense foliage on the left side, and a coffee cup with a lid on the bottom right. The overall color palette is muted, with greys, greens, and browns, creating a calm and artistic atmosphere.

# **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](http://WWW.JUANVALDEZCAFE.COM)

