

HATSU

cocktails



#MIXANDTWIST

let's mix and twist!

COCKTAILS & MOCKTAILS

mixed with:

bebidas de té

Cocteles con y sin licor, a base de bebidas de té hatsu con mezclas de frutas exóticas.

infusiones

Cocteles con y sin licor, a base de 3 mezclas herbales y frutales listas para infusionar y disfrutar.

sodas

Cocteles con y sin licor, a base de bebidas gasificadas con sabor a frutas exóticas y jugo de mazana.

KEY WORDS

Este glosario te servirá como herramienta esencial para entender los términos no conocidos o poco comunes que se encuentren dentro de este recetario.

MAJAR

Triturar, mezclar, macerar

1 SHOT

1 trago = 30 ml = 30 cc = 1 onza

1 COPA DE ZUMO DE LIMÓN

1 shot o 1 limón promedio

1 PIZCA

Monto que se toma entre dos dedos

STRAINER

Colador de coctelería

BAR SPOON

Cucharadita = medida de una cuchara de postre



you are the tea to my tonic!

bebidas de té

Cocteles con y sin licor, a base de bebidas de té hatsu con mezclas de frutas exóticas.

blanco	...	Té blanco y mangostino
amarillo	...	Té blanco y carambolo
verde	...	Té verde, yuzu y manzanilla
azul	...	Té blanco y 'mora azul'
lila	...	Té blanco y flor de cerezo
rosa	...	Té blanco, rosas y lychee
rojo	...	Té rojo y frutos rojos
naranja	...	Té blanco, mango y marañón
negro	...	Té negro y limón

Disponibles en 3 presentaciones:

Botella de vidrio de 400 ml y 250 ml / Tetrapack de 200 ml

HATSU

tea



best with
tea!

blanco mojito!

cocktail a base de
hatsu té blanco
mangostino

Bebida hecha a base de extracto natural de té blanco, con sabor a mangostino y té negro. Contiene solo 30 calorías y es naturalmente endulzada con stevia y fructosa.



try it with vodka!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu blanco, limón, yerbabuena y naranja.

ingredientes

- 90 ml de vodka
- 150 ml Té Hatsu Blanco
- 15 ml de zumo de limón mandarino
- 10 hojas de yerbabuena
- Media luna de naranja
- Hielos

preparación

1. En un vaso, vierte la yerbabuena y 30 ml de Hatsu Blanco
2. Maja fuertemente
3. En la coctelera vierte el vodka, el zumo de limón mandarino y hielos
4. Agita fuertemente
5. Vierte la mezcla con un strainer en el vaso con la yerbabuena
6. Decora con la media luna de naranja

#MIXANDTWIST

white collar!

cocktail a base de
hatsu té blanco
mangostino

Bebida hecha a base de extracto natural de té blanco,
con sabor a mangostino y té negro. Contiene solo 30
calorías y es naturalmente endulzada
con stevia y fructosa.



try it with rum & gin!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu blanco,naranja, mangostino y ginebra.

ingredientes

- 60 ml de ron blanco
- 15 ml de ginebra
- 150 ml de Té Hatsu Blanco
- 1 bar spoon de zumo de naranja
- 1 mangostino
- Hielos

preparación

1. En la coctelera, vierte medio mangostino sin piel y 60 ml de Té Hatsu Blanco
2. Maja fuertemente y vierte el ron blanco y el ginebra. Agita fuertemente
3. Con un strainer, vierte la mezcla en un vaso alto lleno de hielos
4. Pon la otra mitad del mangostino
5. Finaliza con 90 ml de Té Hatsu Blanco
6. Decora con las hojas del mangostino

#MIXANDTWIST

sunrise bow!

cocktail a base de
hatsu té azul
carambolo

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té blanco y té amarillo, con sabor natural a carambolo y flor de loto.



try it with rum & vodka!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu amarillo, mandarina, carambolo y vodka.

ingredientes

- 50 ml de ron amarillo
- 15 ml de vodka
- 150 ml de Té Hatsu Amarillo
- 30 ml de zumo de mandarina
- Carambolo
- Hielos

preparación

1. En la coctelera, vierte 90 ml de Té Hatsu Amarillo y 3 rodajas de carambolo
2. Maja fuertemente
3. Agrega hielos y el ron amarillo , luego agita fuertemente
4. Vierte la mezcla en un vaso alto lleno de hielos
5. Agrega 2 rodajas de carambolo
6. Finaliza con el resto del Té Hatsu Amarillo

#MIXANDTWIST

one world!

cocktail a base de
hatsu té azul
carambolo

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té blanco y té amarillo, con sabor natural a carambolo y flor de loto.



try it with tequila!

COCKTAIL

Cóctel a base de tequila. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu amarillo, whisky, limón y carambolo.

ingredientes

- 45 ml de tequila reposado
- 45 ml de whisky
- 150 ml de Té Hatsu Amarillo
- 15 ml de zumo de limón mandarino
- 6 rodajas de carambolo
- 1 rodaja de limón mandarino
- Hielos

preparación

1. En un vaso alto, pon 3 rodajas de carambolo y maja con 45 ml de tequila reposado
2. Agrega hielos hasta el tope y vierte 60 ml de Té Hatsu amarillo
3. En la coctelera, vierte el whisky, el zumo de limón mandarino
4. Agita fuertemente. Agrega la mezcla al vaso y finaliza con 30 ml de Té Hatsu amarillo
5. Decora con 2 media luna de limón mandarino y carambolo

#MIXANDTWIST

monte verde!

cocktail a base de
hatsu té verde
yuzu & manzanilla

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té verde, con algarroba, manzana y extracto de flor de manzanilla.



try it with vodka & guaro!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka y guaro. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu verde, ginebra, limón y romero.

ingredientes

- 30 ml de vodka
- 15ml de guaro
- 15 ml de ginebra
- 150 ml de Hatsu verde
- 2 ramitas de romero
- 2 trozos de limón
- 30 ml de zumo de naranja
- Hielos

preparación

1. En la coctelera, vierte todos los ingredientes menos 1 ramita de romero
2. Agrega full hielos y agita fuertemente hasta enfriar la coctelera
3. Vierte la mezcla en un vaso lleno de hielos
4. Decora con una ramita de romero

#MIXANDTWIST

marTea yuzz!

cocktail a base de
hatsu té verde
yuzu & manzanilla

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té verde, con algarroba, manzana y extracto de flor de manzanilla.



try it with vodka & gin!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka y ginebra.
Contiene una mezcla con bebida de té
hatsu verde, aceitunas y manzanilla.

ingredientes

- 60 ml de vodka
- 15 ml de ginebra
- 90 ml de Té Hatsu Verde
- 1 barspoon de salmuera de aceituna
- Unas flores de manzanilla

preparación

1. Enfría el vaso
2. En la coctelera, vierte el vodka, el ginebra, el Té Hatsu verde, la salmuera de aceituna y hielos.
3. Agita fuertemente
4. Con un strainer, vierte la mezcla en el vaso.
5. Decora con unas flores de manzanilla

#MIXANDTWIST

deep blue!

cocktail a base de
hatsu té azul
granada y arándano

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té blanco, con algarroba, manzana y sabor a granada y arándano 'mora azul', naturalmente endulzada con stevia y fructosa.



try it with gin!

COCKTAIL

ingredientes

- 90 ml de ginebra
- 150 ml de Té Hatsu Azul
- 15 ml de zumo de naranja
- 8 blueberry
- 1 barspoon de granada
- Hielos

Cóctel a base de ginebra. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu azul, naranja, arándanos y granada.

preparación

1. En un vaso alto, vierte 6 blueberries y 60 ml de Té Hatsu Azul.
2. Maja fuertemente.
3. Agrega full hielo
4. Vierte el ginebra, el zumo de naranja y se termina con el resto de Té Hatsu Azul.
5. Agrega la granada

#MIXANDTWIST

ufo. night!

cocktail a base de
hatsu té azul
granada y arándano

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té blanco, con algarroba, manzana y sabor a granada y arándano 'mora azul', naturalmente endulzada con stevia y fructosa.



try it with rum & tequila!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron y tequila. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu azul, naranja, arándanos y granada.

ingredientes

- 30 ml de ron amarillo
- 30 ml de tequila reposado
- 30 ml de whisky
- 150 ml de Té Hatsu Azul
- 4 blueberry
- 2 barspoons de granada
- Hielos

preparación

1. En un vaso largo, maja la granada con 90 ml de Té Hatsu Azul
2. En la coctelera, vierte los licores, el Té Hatsu Azul, los blueberries y hielo
3. Agita fuertemente y vierte en el vaso con la granada y con hielos

#MIXANDTWIST

lily punch!

*cocktail a base de
hatsu té lila
flor de cerezo*

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té blanco y té rojo, con rosa mosqueta, flor de Jamaica y sabor a flor de cerezo.



try it with rum!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu lila, naranja, coco y leche condensada.

ingredientes

- 90 ml de ron blanco
- 150 ml de Té Hatsu Lila
- 15 ml zumo de naranja
- 30 ml de leche condensada
- 30 ml de crema de coco
- Hielos
- 2 trozos de naranja

preparación

1. En la coctelera, vierte todos los ingredientes, menos 60 ml del Té Hatsu Lila.
2. En un vaso largo lleno de hielos, vierte 60 ml de Hatsu Lila.
3. Agita fuertemente la coctelera y vierte toda la mezcla en el vaso.
4. Decora con los trozos de naranja

#MIXANDTWIST

dragon fly!

cocktail a base de
hatsu té lila
flor de cerezo

Bebida (0 calorías y 0 carbohidratos) hecha a base de extracto natural de té blanco y té rojo, con rosa mosqueta, flor de Jamaica y sabor a flor de cerezo.



try it with gin!

COCKTAIL

Cóctel a base de ginebra. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu lila, amaretto y flor de jamaica.

ingredientes

- 30 ml de ginebra
- 15 ml de ron blanco
- 150 ml de Té Hatsu Lila
- 15 ml de amaretto
- 8 flor de Jamaica
- Hielos

preparación

1. En un vaso alto, vierte 60 ml de Hatsu Lila, 8 flores de Jamaica
2. En una coctelera, vierte 60 ml de Hatsu Lila, los licores, el amaretto y hielos
3. Agita fuertemente la coctelera
4. Con un strainer, vierte toda la mezcla en el vaso
5. Finaliza con 30 ml de Hatsu Lila

#MIXANDTWIST

gin & pink!

cocktail a base de
hatsu té rosa
rosas y lychee

Bebida hecha a base de extracto natural de té blanco y té rojo, con rosa mosqueta, flor de hibisco y jugo de lychee.



try it with gin!

COCKTAIL

Cóctel a base de ginebra. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu rosa, lychees y flor de jamaica.

ingredientes

- 60 ml de ginebra
- 90 ml de Té Hatsu Rosa
- 1 bar spoon de almíbar de lychees
- 2 lychees
- 2 flor de Jamaica
- 60 ml de cerveza

preparación

1. En la coctelera, vierte la ginebra, el Hatsu Rosado, el almíbar de lychee y hielos.
2. Se agita fuertemente.
3. En el vaso alto lleno de helos, vierte la mezcla
4. Decora con la flor de Jamaica y el lychee

#MIXANDTWIST

caribe flavor!

cocktail a base de
hatsu té rosa
rosas y lychee

Bebida hecha a base de extracto natural de té blanco y té rojo, con rosa mosqueta, flor de hibisco y jugo de lychee.



try it with vodka!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka y aguardiente.
Contiene una mezcla con bebida de té
hatsu rosa, lychees y naranja.

ingredientes

- 60 ml de vodka
- 30 ml de aguardiente
- 150 ml de Té Hatsu Rosado
- 15 ml de zumo de naranja
- 15 ml almíbar de lychee
- 2 flores de Jamaica
- 1 fresa
- 3 lychee

preparación

1. En la coctelera, vierte el vodka, el aguardiente, el Té Hatsu Rosado, el zumo de naranja, el almíbar de lychee, flores de Jamaica y hielos.
2. Agita fuertemente y vierte la mezcla con un strainer en el vaso alto lleno de hielos
4. Decora con los lychees y rodajas de fresa.

#MIXANDTWIST

rico diván!

cocktail a base de
hatsu té rojo
frutos rojos

Bebida hecha a base de extracto natural
de té rojo pu-erh con sabor
a cereza y mora.



try it with whisky!

COCKTAIL

ingredientes

- 90 ml de whisky
- 150 ml de Té Hatsu Rojo
- 30 ml de zumo de mandarina
- 4 frambuesas
- 1 fresa
- Hielos

Cóctel a base de whisky. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu rojo, mandarina y frambuesas.

preparación

1. En el vaso alto lleno de hielos, vierte el whisky y el zumo de mandarina.
2. Vierte la fresa en rodajas y las frambuesas en el vaso.
3. Finaliza con el Hatsu Rojo.

#MIXANDTWIST

red coral!

cocktail a base de
hatsu té rojo
frutos rojos

Bebida hecha a base de extracto natural
de té rojo pu-erh con sabor
a cereza y mora.



try it with tequila!

COCKTAIL

Cóctel a base de tequila. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu rojo, naranja, mora, fresas y frambuesas.

ingredientes

- 60 ml de tequila
- 90 ml de Té Hatsu Rojo
- 30 ml de zumo de naranja
- 4 frambuesas
- 1 mora
- 2 fresas
- Media luna de naranja
- Hielos

preparación

1. En el vaso alto, vierte los frutos rojos (menos 2 frambuesas) y 30 ml de Té Hatsu Rojo
2. Maja fuertemente y vierte el tequila, 30 ml de Hatsu Rojo y el zumo de naranja en el vaso con hielos hasta el tope
3. Decora con la media luna de naranja y 2 frambuesas

#MIXANDTWIST

spring hat!

cocktail a base de
hatsu té naranja
mango y marañón

Bebida hecha a base de extracto natural
de té blanco y con jugo natural a jugo
de uchuva, mango y marañón.



try it with tequila!

COCKTAIL

Cóctel a base de tequila. Contiene una mezcla con bebida de té hatsu naranja, limón tahití, mango y naranja

ingredientes

- 60 ml de tequila reposado
- 90 ml de Té Hatsu Naranja
- 30 ml de zumo de limón Tahití (un limón promedio)
- 15 ml de zumo de naranja
- 6 uchuvas
- 6 trozos de mango de azúcar
- Hielos

ingredientes

1. En la coctelera, vierte el zumo de limón, el zumo de naranja, el tequila, los trozos de mango, 4 uchuvas partidas a la mitad y hielos
2. Agita fuertemente y vierte los 90 ml de Hatsu Naranja en un vaso con hielos
4. Agrega la mezcla con un strainer
5. Decora con 2 uchuvas en rodajas y 2 trozos de mango.

#MIXANDTWIST

spring hat!

cocktail a base de
hatsu té naranja
mango y marañón

Bebida hecha a base de extracto natural
de té blanco y con jugo natural a jugo
de uchuva, mango y marañón.



try it with vodka & rum!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka y ron blanco.
Contiene una mezcla con bebida de té
hatsu naranja, uchuva y limón tahítí

ingredientes

- 60 ml de vodka
- 30 ml de ron blanco
- 90 ml de Té Hatsu Naranja
- 15 ml zumo de limón Tahítí
- 5 uchuvas
- 3 trozos de mango de azúcar
- Tajín
- Hielos

ingredientes

1. Humedece el borde del vaso con un trozo de limón y escarcha con el tajín
2. En el vaso, vierte 2 trozos de mango, 3 uchuvas y 30 ml de Té Hatsu Naranja y luego maja fuertemente
3. Agrega hielos y vierte 60 ml de Hatsu Naranja, el vodka, el ron, el zumo de limón y 2 uchuvas partidas a la mitad.
4. Finaliza con 60ml Hatsu Naranja

#MIXANDTWIST

pumpum mami!

cocktail a base de
hatsu té negro
jugo de limón

Bebida hecha a base de extracto
natural de té negro, con jugo
y sabor a limón.



try it with beer & whisky!

COCKTAIL

Cóctel a base de whisky y cerveza.
Contiene una mezcla con bebida de té
hatsu negro, limón y mandarina.

ingredientes

- 60 ml de whisky
- 60 ml de cerveza negra
- 150 ml de Té Hatsu Negro
- 30 ml de zumo de mandarina
- 2 cascós de mandarina
- 2 media lunas de limón
- Hielos

preparación

1. En un vaso alto lleno de hielo, vierte 120 ml de Hatsu Negro, el zumo de mandarina, el whisky, los cascós de mandarina, las medialunas de limón.
2. Finaliza con el resto del Hatsu Negro y luego la cerveza negra.

#MIXANDTWIST

fuego negro!

cocktail a base de
hatsu té negro
jugo de limón

Bebida hecha a base de extracto
natural de té negro, con jugo
y sabor a limón.



try it with jager & guaro!

COCKTAIL

ingredientes

- 45 ml de aguardiente azul
- 15 ml de Jager
- 150 ml de Té Hatsu Negro
- 15 ml de zumo de limón Tahítí
- 30 ml de zumo de naranja
- 15 ml de café negro
- 1 rodaja de limón
- Hielos

preparación

1. En la coctelera, vierte el Té Hatsu Negro, el aguardiente, el zumo de limón, el zumo de naranja y hielos.
2. Agita fuertemente y luego vierte en un vaso old fashion con strainer.
3. Agrega la rodaja de limón partida en triangulitos.
4. Vierte el café y el Jager en el centro de vaso.

#MIXANDTWIST

Cóctel a base de aguardiente y jager.
Contiene una mezcla con bebida de té
hatsu negro, limón y café.

just in time for infuse & fun!

infusiones

amarilla	...	variedad de té chai
verde	...	manzanilla y regaliz
roja	...	hibiscos y rooibos

Tisanas piramidales con mejor infusabilidad para un sabor de alta calidad, con mezclas únicas y portables.



¿cómo infusionar?

- 1. calentar agua a 100 ° C**
- 2. sumergir la tisana de 3 a 5 minutos**
- 3. retirar la tisana y tomar caliente**
- 4. infusión fría:**
preparar en caliente, reposar refrigerar

Cocteles con y sin licor, a base de 3 mezclas herbales y frutales listas para infusionar y disfrutar.

HATSU
infusion



best with
infusion!

cool chai!

cocktail a base de
hatsu infusion amarilla
variedad de té chai

Mezcla de té negro, jengibre raíz, corteza de canela,
pimienta negra y aroma a vainilla y canela



try it with vodka!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka. Contiene una mezcla con infusión amarilla de té chai, naranja, jengibre y miel.

ingredientes

- 1 tisana de Infusión de Té Chai en 150ml de agua
- 90 ml de vodka
- 45 ml de miel
- 15 ml de zumo de limón mandarino
- 3 bolitas de pimienta dulce
- 2 media lunas de naranja
- 1 twist de naranja
- 1 spoon de jengibre
- Hielos

preparación

1. En la coctelera, vierte el jengibre, la miel y 15 ml de zumo de limón y maja fuertemente
2. Vierte el vodka, el té Chai y hielos en la coctelera y luego con un strainer, vierte la mezcla en un vaso lleno con hielos
3. Decora con las bolitas de pimienta negra, las dos media lunas de naranja y finaliza con el twist de naranja

#MIXANDTWIST

cold spice!

cocktail a base de
hatsu infusion amarilla
variedad de té chai

Mezcla de té negro, jengibre raíz, corteza de canela,
pimienta negra y aroma a vainilla y canela



try it with gin!

COCKTAIL

Cóctel a base de ginebra. Contiene una mezcla con infusión amarilla de té chai, crema de leche, canela y yerbabuena.

ingredientes

- 1 tisana de Infusión de Té Chai en 150ml de bebida de almendras
- 90 ml de ginebra
- 1 barspoon de panela en polvo
- 60 ml de crema de leche
- 60 ml de leche condensada
- 1 trozo pequeño de jengibre
- 6 hojitas de yerbabuena
- 1 astilla de canela
- Hielos

preparación

1. En la licuadora, vierte todos los ingredientes, menos la astilla de canela
2. Licua fuertemente hasta que la mezcla quede frapé y luego viertela en un vaso
3. Decora con la astilla de canela y 3 hojas de yerbabuena

#MIXANDTWIST

green ethos!

cocktail a base de
hatsu infusion verde
manzanilla y regaliz

Mezcla de manzanilla, regaliz, anís
y extracto de camellia sinesis



try it with guaro!

COCKTAIL

ingredientes

- 1 tisana de Infusión de Manzanilla y Regaliz en 150 ml de agua
- 75 ml de aguardiente azul
- 15 ml de zumo de limón mandarino
- Twist de naranja
- 2 ramitas de hinojo
- 15 ml de miel
- 1 bar spoon de panela en polvo
- Hielos

Cóctel a base de aguardiente. Contiene una mezcla con infusión verde de manzanilla, naranja y miel.

preparación

1. En una coctelera, vierte el aguardiente, una ramita de hinojo, el zumo de limón, la panela en polvo, la infusión, la miel y hielos.
2. Agita fuertemente. Luego, con un strainer, vierte la mezcla en el vaso lleno hielos
3. Decora con una ramita de hinojo
4. Finaliza con el twist de naranja

#MIXANDTWIST

chamo special!

cocktail a base de
hatsu infusion verde
manzanilla y regaliz

Mezcla de manzanilla, regaliz, anís
y extracto de camellia sinesis



try it with tequila!

COCKTAIL

ingredientes

- 1 tisana de Infusión de Manzanilla y Regaliz en 150 ml de agua
- 75 ml de tequila reposado
- 15 ml de zumo de limón mandarino
- 15 ml de miel de maple
- 1 rodajita de nuez moscada
- 1 rodaja de limón mandarino
- 2 gotas de picante
- Hielos

preparación

1. En una coctelera, vierte todos los ingredientes con el hielo.
2. Agita fuertemente
3. Con un strainer, vierte la mezcla en un vaso frío
4. Decora con triángulos de limón.

#MIXANDTWIST

adan apple!

cocktail a base de
hatsu infusion roja
hibisco y rooibos

Mezcla de flor de Jamaica, rooibos, cascarilla de escaramujo y manzana deshidratada



try it with gin!

COCKTAIL

Cóctel a base de ginebra. Contiene una mezcla con infusión roja de hibiscos y rooibos, cerezas y mandarina.

ingredientes

- 1 tisana de Infusión de Hibisco y Rooibos en 150 ml de agua
- 60 ml de ginebra
- 30 ml de zumo de mandarina
- 4 trozos de manzana roja
- 2 cerezas maraschino
- 3 cascós de mandarina
- Hielos

preparación

1. En una coctelera, vierte todos los líquidos, 3 trozos de manzana
2. Llena el vaso de vidrio con hielos, los cascós, las cerezas, y un trozo de manzana
3. Agita la coctelera fuertemente
4. Con un strainer, se vierte la mezcla en el vaso

#MIXANDTWIST

cream art!

cocktail a base de
hatsu infusion roja
hibisco y rooibos

Mezcla de flor de Jamaica, rooibos, cascarilla de
escaramujo y manzana deshidratada



try it with rum!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron. Contiene una mezcla con infusión roja de hibiscos y rooibos, con cereza, leche condensada y coco.

ingredientes

- 1 tisana de Infusión de Hibisco y Rooibos en 100 ml de agua
- 60 ml de ron blanco
- 60 ml de leche condensada
- 60 ml de crema de coco
- 15 ml zumo de limón Tahití
- 2 cerezas maraschino
- 2 bar spoon de coco rallado
- 5 arándanos
- Hielos

preparación

1. En la licuadora, vierte todos los líquidos, una cereza y un barspoon de coco rallado
2. Licua hasta que quede frapé la mezcla y vierte la mezcla en un vaso con pocos hielos
4. Decora con un bar spoon de coco rallado, los arándanos y una cereza

#MIXANDTWIST

stay fresh & make it pop!

sodas

amarilla	...	Uva blanca y romero
verde	...	Frambuesa y rosas
rosa	...	Sandía y albahaca

burbujas bajas en calorías

Bebida hecha a base de agua y 12% de contenido de jugo de manzana, ligeramente carbonatada para agregar efervescencia y resaltar su sabor.

Sin colorantes, sin sabores artificiales, sin azúcar añadido. Estas sodas tienen solo 15 calorías que provienen del jugo de fruta.

HATSU
soda



best with
soda!

SUN melo!

cocktail a base de
hatsu soda amarilla
uva blanca y romero

Bebida gasificada de color amarillo ambár con sabor frutal y herbal. Una mezcla de uva blanca y romero con jugo de manzana



try it with rum & wine!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron y vino. Contiene una mezcla con soda hatsu amarilla, naranja, manzana, uvas, romero y limón.

ingredientes

- 3 uvas rojas y 10 cubitos de manzana roja
- 7 centímetros de romero
- 1 cucharadita de panela en polvo
- 15 ml de zumo de limón mandarino
- 30 ml de ron blanco y 30 ml de vino blanco
- 1 HATSU soda Uva Blanca & Romero x 300 ml
- Hielos

preparación

1. Vierte el romero, el zumo de limón y la panela en polvo en un vaso alto
2. Maja fuertemente con un mortero de coctelería y agrega los cubitos de manzana y las uvas rojas cortadas en rodajas
3. Agrega el hielo hasta la mitad y vierte el ron blanco y el vino
4. Finaliza con HATSU soda

#MIXANDTWIST

uva chela!

cocktail a base de
hatsu soda amarilla
uva blanca y romero

Bebida gasificada de color amarillo ambár con sabor frutal y herbal. Una mezcla de uva blanca y romero con jugo de manzana



try it with tequila!

COCKTAIL

Cóctel a base de tequila. Contiene una mezcla con soda hatsu amarilla, picante habanero y limón.

ingredientes

- 30 ml de zumo de limón Tahití
- 60 ml de tequila reposado
- 3 gotas de salsa de picante habanero
- 1 HATSU soda Uva Blanca & Romero x 300 ml
- 30 ml de ron blanco y 30 ml de vino blanco
- Una rodaja de limón Tahití y sal gruesa
- Hielos

preparación

1. Humedece el borde del vaso con un trozo de limón y escarcha con sal
2. Agrega HATSU soda hasta la mitad del vaso
3. Agrega el tequila en una copa de shot y sumérgelo en la soda dentro del vaso
4. Vierte el zumo de limón y la salsa picante y finaliza con el resto de soda

#MIXANDTWIST

sandía spicy!

cocktail a base de
hatsu soda verde
sandía y albahaca

Bebida gasificada de color verde con sabor frutal y herbal. Una mezcla de sandía y albahaca con jugo de manzana



try it with tequila!

COCKTAIL

Cóctel a base de tequila. Contiene una mezcla con soda hatsu verde, sandía y tajín.

ingredientes

- Dos trozos de sandía x 4 gramos
- 30 ml de zumo de limón mandarino
- 60 ml de tequila
- 1 HATSU soda de Sandía & Albahaca x 300 ml
- Tajín
- Hielos

preparación

1. Humedece el borde del vaso con un trozo de limón y escarcha con el tajín
2. Vierte en el vaso el trozo de sandía y májalo con el zumo de limón
3. Adiciona el hielo hasta la mitad del vaso
4. Vierte el tequila y finaliza con HATSU Soda. Decora el borde del vaso con un trozo triangular de sandía

#MIXANDTWIST

sandía spicy!

cocktail a base de
hatsu soda verde
sandía y albahaca

Bebida gasificada de color verde con sabor frutal y herbal. Una mezcla de sandía y albahaca con jugo de manzana



try it with rum!

COCKTAIL

Cóctel a base de ron blanco. Contiene una mezcla con soda hatsu verde, panela, albahaca y limón.

ingredientes

- 4 hojas de albahaca
- 30 ml de zumo de limón tahítí
- 60 ml de ron blanco
- 1 HATSU soda de Sandía & Albahaca x 300 ml
- 1 cucharadita de panela en polvo
- Hielos

preparación

1. Vierte en un vaso alto la albahaca, la panela y el zumo de limón y maja fuertemente
2. Adiciona el hielo hasta la mitad y vierte el ron blanco
3. Finaliza con HATSU soda
4. Decora con un poco de albahaca

#MIXANDTWIST

caribe cute!

cocktail a base de
hatsu soda rosa
framboesa y rosas

Bebida gasificada de color rosa con sabor frutal y herbal. Una mezcla de fresas y rosas con jugo de manzana



try it with vodka!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka. Contiene una mezcla con soda hatsu rosa y flores de jamaica.

ingredientes

- 1 cucharadita de panela en polvo
- 3 moras y 3 flores de jamaica
- 45 ml de vodka
- 1 HATSU soda de Frambuesa & Rosas x 300 ml
- 30 ml de agua
- Hielos

preparación

1. Infusona en el agua las flores de Jamaica, las moras y la panela en polvo
2. Calienta por 1 minuto en el microondas
3. Vierte en un vaso alto y agrega hielo hasta la mitad
4. Vierte el vodka y finaliza con HATSU Soda. Decora el borde del vaso con flores de jamaica

#MIXANDTWIST

sangría rose!

cocktail a base de
hatsu soda rosa
framboesa y rosas

Bebida gasificada de color rosa con sabor frutal y herbal. Una mezcla de fresas y rosas con jugo de manzana



try it with vodka & wine!

COCKTAIL

Cóctel a base de vodka y vino. Contiene una mezcla con soda hatsu rosa, naranja, uvas y rosas.

ingredientes

- 3 pétalos de rosa
- 2 uvas verdes y 10 cubitos de manzana
- 30 ml de vodka
- 1 HATSU soda de Frambuesa & Rosas x 300 ml
- 30 ml de vino tinto
- 15 ml de zumo de naranja
- Hielos

preparación

1. Vierte los trozos de uvas verdes y manzana verde y agrega hielo hasta la mitad
2. Vierte el vino, el zumo de naranja y el vodka
3. Maja fuertemente, agrega huelo y finaliza con HATSU soda
4. Decora con petalos de rosa

#MIXANDTWIST

HATSU

  @HATSU_GUATE