



КОЛЛЕКЦИЯ ВЕСЕННИХ РЕЦЕПТОВ

ОТ

Da Vinci
GOURMET

&

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




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

1253 19 РОССИЯ, МОСКВА, УЛ. ЧЕРНЯХОВСКОГО, 5, КОРП. 1
ТЕЛЕФОН: (495) 956 4000, ФАКС (495) 956 3776

 **8 800 200 4000**
(ЗВОНОК БЕСПЛАТНЫЙ)

ФИЛИАЛЫ:

АЛМАТЫ	КРАСНОДАР	САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
БИШКЕК	КРАСНОЯРСК	ТАШКЕНТ
ВОРОНЕЖ	МИНСК	ТВЕРЬ
ЕКАТЕРИНБУРГ	НОВОСИБИРСК	ТЮМЕНЬ
ИРКУТСК	НУР-СУЛТАН	УЛАН-БАТОР
КАЗАНЬ	ОМСК	УФА
КАЛИНИНГРАД	РОСТОВ-НА-ДОНУ	ХАБАРОВСК
КИЕВ	САМАРА	ЧЕЛЯБИНСК
КИРОВ		

 trapeza_ru_russia  trapeza_ru_russia  BusinessRussia

WWW.TRAPEZA.RU



СВЕЖИЙ ВЗРЫВ

СОСТАВ:

СИРОП DA VINCI ЛИЧИ 16 МЛ
СИРОП DA VINCI ОГУРЕЦ 8 МЛ
СОК ЛИМОНА 10 МЛ
ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ 100 МЛ
ЛЕД

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАЛИТЬ В БОКАЛ
СО ЛЬДОМ И ПЕРЕМЕШАТЬ.



ЗЕЛЕНЫЙ ВЕЛЮР

СОСТАВ:

АВОКАДО 50 ГР
СИРОП DA VINCI
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ 10 МЛ
ОГУРЕЦ 2 СЛАЙСА
ВОДА 100 МЛ

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАГРУЗИТЬ В ЧАШУ
БЛЕНДЕРА. ВЗБИТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ
КОНСИСТЕНЦИИ В ТЕЧЕНИИ 25 СЕКУНД,
ПЕРЕЛИТЬ В БОКАЛ.



РОМОВЫЙ ДНЕВНИК

СОСТАВ:

СИРОП DA VINCI РОМ 15 МЛ
СОК ЛИМОНА 10 МЛ
ПЮРЕ DA VINCI КЛУБНИКА 40 МЛ
ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ 100 МЛ
ЛЕД

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАЛИТЬ В БОКАЛ
СО ЛЬДОМ И ПЕРЕМЕШАТЬ.



КОФЕЙНЫЙ АВОКАДО

СОСТАВ:

АВОКАДО 60 ГР
ЭСПРЕССО 30 МЛ
СОЕВОЕ МОЛОКО 100 МЛ
СИРОП DA VINCI
КАШТАН 20 МЛ
ЛЕД

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАГРУЗИТЬ В ЧАШУ
БЛЕНДЕРА. ВЗБИТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ
КОНСИСТЕНЦИИ В ТЕЧЕНИИ 35 СЕКУНД,
ПЕРЕЛИТЬ В БОКАЛ.



АЛЬПИЙСКОЕ УТРО

СОСТАВ:

ПЮРЕ DA VINCI
ЛЕТНИЕ ФРУКТЫ 50 МЛ
СИРОП DA VINCI
АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ 16 МЛ
СОК ЛИМОНА 10 МЛ
ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ 100 МЛ
ЛЕД

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАЛИТЬ В БОКАЛ
СО ЛЬДОМ И ПЕРЕМЕШАТЬ.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАЙ

СОСТАВ:

ЭСПРЕССО 30 МЛ
МОЛОКО 50 МЛ
СЛИВКИ 50 МЛ
СИРОП DA VINCI ЧИНОТТО ... 16 МЛ
КОРИЦА

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО, В ПИТЧЕР ЗАЛИТЬ
КОФЕ, МОЛОКО И СЛИВКИ, ДОБАВИТЬ СИРОП,
ВЗБИТЬ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ФОРСУНКОЙ
КОФЕМАШИНЫ, ПЕРЕЛИТЬ В БОКАЛ
И ПОСЫПАТЬ КОРИЦЕЙ.

