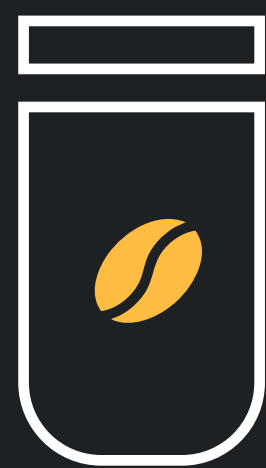




**EXPERTO**  
*en casa*  
**RECETARIO**

# SMOOTHIE DE *café y plátano*



**10 min.**



**1 p.**

## Ingredientes

- 1 plátano maduro
- 200 ml. de leche
- 2 cdas. de avena
- Canela al gusto
- 2 cdas. de **CAFIVER Continental**

## Proceso:

- 1.- Agrega los ingredientes a la licuadora.
- 2.- Licua hasta obtener un batido cremoso.
- 3.- Sirve frío y/o con hielo.

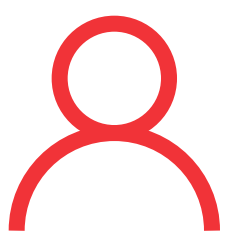
EN TIENDA O EN LÍNEA

# TÓNICO

## con cítricos



5 min.



1 p.

### Ingredientes

- 1 espresso **CAFIVER Vivendi Blend Regular**
- 150 ml de agua tónica fría
- 1 rodaja de naranja
- Hielo

### Proceso:

- 1.- Llena un vaso con hielo.
- 2.- Añade el agua tónica.
- 3.- Vierte el espresso encima.
- 4.- Decora con una rodaja de naranja.

EN TIENDA O EN LÍNEA

# CAPUCHINO

## con canela



### Ingredientes

- 150 ml. de Leche
- 1 Espresso **CAFIVER Vivendi**
- Canela en polvo al gusto

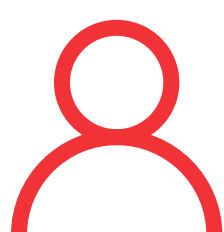
### Proceso:

- 1.- Espuma la leche hasta obtener una textura cremosa.
- 2.- Sirve el espresso en taza y añade la leche espumada encima.
- 3.- Espolvorea con canela.

EN TIENDA O EN LÍNEA

# MARINADO

## de café



### Ingredientes

- 240 ml. de café frío **House Blend Regular**
- 60 ml. de salsa de soja
- 30 gr. de azúcar morena
- 30 ml. de aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo

### Proceso:

- 1.- Incorporar los ingredientes secos en un tazón, posterior a eso se debe agregar el aceite de oliva y el café.
- 2.- Picar los ajos finamente e incorporarlos a la preparación.
- 3.- Sazonarlo con salsa de soja y revolver.
- 4.- Marina la carne durante al menos 2 horas antes de cocinar.

EN TIENDA O EN LÍNEA

# MOJITO *de café*



## Ingredientes

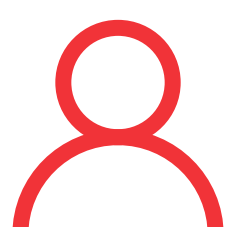
- Hierbabuena
- 1 Limón
- 1 Espresso **CAFIVER House Blend Descafeinado**
- 1 Shot de ron
- Hielo picado
- Azúcar

## Proceso:

- 1.- Agregar el ron, el jugo de limón, el azúcar y la hierbabuena en el vaso.
- 2.- Machacar un poco la hierbabuena en el vaso.
- 3.- Añade hielo picado y el agua mineral casi hasta llenar el vaso.
- 4.- Vierte el espresso.
- 5.- Decorar con hierbabuena.

EN TIENDA O EN LÍNEA

# ICED *latte*



## Ingredientes

- 2 cdas. de CAFIVER Negro Café
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 200 ml de Leche fría
- Hielo

## Proceso:

- 1.- Disuelve el café en 2 cdas. de agua caliente.
- 2.- En un vaso con hielo vierte la mezcla.
- 3.- Completa con la leche y vainilla.
- 4.- Mezcla bien.

EN TIENDA O EN LÍNEA

# TIRAMISÚ

## descafeinado



### Ingredientes

- 150 gr. de queso crema
- Soletillas o galletas tipo savoiardi
- 2 cdas. de leche condensada
- Cacao en polvo
- 100 ml. de CAFIVER Negro Café Descafeinado

### Proceso:

- 1.- Mezcla el queso con la leche condensada.
- 2.- Alternas capas de galletas mojadas en café y la crema.
- 3.- Refrigerera y espolvorea cacao.

EN TIENDA O EN LÍNEA

# MUG CAKE

## de café



### Ingredientes

- 1 cda. aceite
- 4 cdas. azúcar
- 1 huevo
- 4 cdas. leche
- 1 ½ cdas. café soluble **CAFIVER**
- 4 cdas. harina
- ½ cdas. polvo para hornear

### Proceso:

- 1.- Poner el aceite, azúcar, huevo y revolver.
- 2.- Luego poner la leche, harina, café y el polvo para hornear.
- 3.- Ponerlo en el microondas por 3 min.
- 4.- Retirar con guantes y esperar a que enfrié.
- 5.- Decora a tu gusto

EN TIENDA O EN LÍNEA

# LICOR DE *café casero*



## Ingredientes

- 250 gr. de granos de café enteros (ligera-mente triturados) **CAFIVER ESPRESSO**
- 750 ml. de vodka o aguardiente neutro
- 400 gr. de azúcar
- 500 ml. de agua
- 5 cdas. de vainilla

## Proceso:

- 1.- Coloca los granos de café, la vainilla y el vodka en un frasco grande.
- 2.- Tapa y macera en un lugar oscuro durante 2 semanas, agitándolo cada 2-3 días.
- 3.- Hierve el agua con el azúcar hasta que se disuelva por completo.
- 4.- Deja enfriar y mezcla con el vodka filtrado.
- 5.- Embotella y deja reposar 1 semana antes de consumir.

EN TIENDA O EN LÍNEA



**CAFIVER**

Sé el **experto** que transforma  
lo ordinario **en** extraordinario  
desde **casa**.



**DISTRIBUCIÓN Y VENTA**

+52 272 722 02 61

