

# ЛЕТНИЕ НАПИТКИ

на основе Концентратов соков «Гурмикс»

- Растущий спрос на напитки в летний сезон
- Популярные миксы вкусов
- Технологичные рецепты
- Натуральные соки и пюре фруктов
- Невысокая себестоимость

## Напиток «МОХИТО»



\*Концентрат добавляют в воду, перемешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Название концентрата	Вкусовое решение	Норма расхода на 1 л воды
Мохито	Сок лайма, сок лимона, мята	6 %

## Напиток «СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ»



\*Концентрат добавляют в воду, перемешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Название концентрата	Вкусовое решение	Норма расхода на 1 л воды
Сезонные фрукты	Микс соков красного винограда, вишневого и яблочного	10-15 %

## Напиток «ФРУКТОВЫЙ МИКС»



\*Концентрат добавляют в воду, перемешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Название концентрата	Вкусовое решение	Норма расхода на 1 л воды
Фруктовый микс	Сок белого винограда, сок яблочный	15 %

## Напиток «ОБЛЕПИХА- ИМБИРЬ»



\*Концентрат добавляют в воду, перемешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Название концентрата	Вкусовое решение	Норма расхода на 1 л воды
Облепиха-Имбирь	Пюре облепихи, имбирь	15 %

## Напиток «ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ»



\*Концентрат добавляют в воду, перемешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Название концентрата	Вкусовое решение	Норма расхода на 1 л воды
Лесные ягоды	Пюре смородины и брусники	10-15 %

**ГҮРМИКС®**

ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВАШЕГО  
БИЗНЕСА

### КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Телефон горячей  
линии для технологов:  
**8-800-250-53-35**  
(звонок бесплатный)

Департамент сбыта:  
**+7-383-212-59-44**

Офис в г. Москва:  
**8(495)-663-97-23**

[sales@virtex-food.ru](mailto:sales@virtex-food.ru)

[www.virtex-food.ru](http://www.virtex-food.ru)

**ГҮРМИКС®**

ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВАШЕГО  
БИЗНЕСА

# ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ





# ОСВЕЖАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ

КОНЦЕНТРАТЫ  
+  
ДЕКОРАТИВНЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ  
+  
ВОДА



**Коктейль  
«Мохито»**  
с соком лайма и свежей мятой

Наименование продуктов	Норма закладки сырья, г	
	брутто	нетто
Вода	964	964
Концентрат "Мохито"	61	61
Лайм свежий	20	14*
Сахар	12	12
Мята (листья)	3,5	3
Выход:		1000

\* - масса мякоти с соком без кожуры.  
Технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Лайм очистить от кожуры (для избежания чрезмерной горечи) и измельчить в мясорубке.

Мяту предварительно обработать: выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополоснуть проточной водой.

Перекрученные лаймы соединить с водой, добавить концентрат, сахар. Затем все перемешать, довести до кипения и охладить. Затем добавить подготовленные листья мяты.



**Коктейль  
«Сезонные фрукты»**  
с вишней и чабрецом

Наименование продуктов	Норма закладки сырья, г	
	брутто	нетто
Вода	904	904
Концентрат «Сезонные фрукты»	100,5	100,5
Вишня без косточки	30,5	30
Сахар	14	14
Чабрец (или базилик)	1,33 (2,0)	1,3 (1,8)
Выход:		1000

Технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Ягоды вишни перекрутить.

Веточки чабреца или листья базилика предварительно обработать: выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополоснуть проточной водой.

Смешать воду с концентратом, добавить сахар, перекрученные ягоды и веточки чабреца (листья базилика). Довести до кипения, охладить и вынуть веточки (листья).



**Ягодный чай  
«Сибирская облепиха»**  
с мятой

Наименование продуктов	Норма закладки сырья, г	
	брутто	нетто
Вода	847	847
Концентрат «Облепиха-Имбирь»	149	149
Ягоды облепихи	39	32
Сахар	8	8
Листья мяты	14,3	14
Выход:		1000

Технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Мяту предварительно обработать: выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополоснуть проточной водой.

Концентрат перемешать с водой, добавить подготовленные ягоды облепихи, затем сахар. Довести до кипения, охладить, добавить подготовленные листья мяты.



**Лимонад  
«Мульти-фруктовый»**

Наименование продуктов	Норма закладки сырья, г	
	брутто	нетто
Вода	850	850
Концентрат «Фруктовый микс»	85	85
Яблоко свежее	100	70
Лимон свежий	30	30
Сахар	19	19
Мята(листья)	2,2	2
Выход:		1000

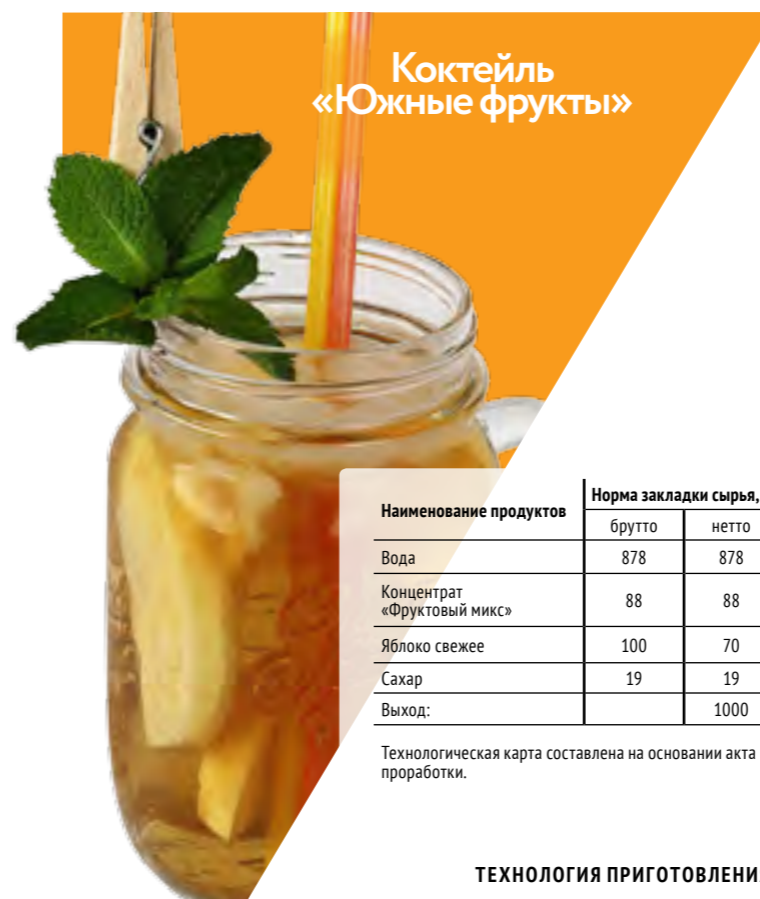
Технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Мяту предварительно обработать: выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополоснуть проточной водой.

Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину, нарезать дольками. Лимон порезать дольками.

Концентрат соединить с водой, добавить сахар и нарезанные дольками яблоко, и лимон, и мяту. Затем все перемешать, довести до кипения и охладить.



**Коктейль  
«Южные фрукты»**

Наименование продуктов	Норма закладки сырья, г	
	брутто	нетто
Вода	878	878
Концентрат «Фруктовый микс»	88	88
Яблоко свежее	100	70
Сахар	19	19
Выход:		1000

Технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину, нарезать дольками.

Концентрат соединить с водой, добавить сахар и нарезанное дольками яблоко. Довести до кипения и охладить.



**Коктейль  
«Лесные ягоды»**

Наименование продуктов	Норма закладки сырья, г	
	брутто	нетто
Вода очищенная	850	850
Концентрат «Лесные ягоды»	150	150
Ягоды черной смородины	35	30
Сахар	20	20
Выход:		1000

Технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Ягоды смородины перебрать и промыть.

Концентрат перемешать с водой, добавить подготовленные ягоды смородины, затем сахар. Довести до кипения и охладить.