

Recetario



Mixología gourmet

Bienvenido a la gran familia MiG



Visítanos en:
migmexico.mx

Para videos, tendencias y más...

Bebidas Frías

Frappé

Orden	Ingrediente	Vaso 12 onzas	Vaso 16 onzas
1	Leche	3 onzas	4 onzas
2	Agua	1 onza	1 onza
3	Base MiG en polvo	30 gramos	45 gramos
4	Hielo	Vaso lleno	Vaso lleno



No es necesario agregar ingredientes adicionales.

Todas las bases en polvo MiG se preparan de la misma manera.

Nuestras bases lácteas son deslactosadas

En caso de chamoyada, agregar chamoy y chilito a la preparación.

Las pulpas y concentrados no necesitan refrigeración.



Smoothies / Chamoyadas

Orden	Ingrediente	Vaso 12 onzas	Vaso 16 onzas
1	Agua	1 onza	2 onzas
2	Pulpa / Concentrado MiG	2 onzas	2 onzas
3	Hielo	Vaso lleno	Vaso lleno

Soda Italiana

Orden	Ingrediente	Vaso 12 onzas	Vaso 16 onzas
1	Jarabe MiG	1.5 Onzas	2 Onzas
2	Hielo	Medio Vaso	Medio Vaso
3	Agua Mineral	Llenar el Vaso	Llenar el Vaso



También conocido como refresher o refresco artesanal.

Opciones: agregar refresco de lima limón o jengibre en lugar de agua mineral.



Visítanos para más información, videos, tendencias y tienda en línea.



Mixología gourmet

Bebidas Calientes

Todas las bases en polvo MiG son compatibles con calor o frío. No necesitas agregar ningún ingrediente adicional y son deslactosadas.

Lattes

Orden	Ingrediente	Vaso 12 onzas	Vaso 16 onzas
1	Leche	8 onzas	12 onzas
2	Base MiG en polvo	30 g	40 g
3	Café *opcional*	1 shoot	2 Shoots



Tisana

Orden	Ingrediente	Vaso 12 onzas	Vaso 16 onzas
1	Agua 85°C	11 onzas	15 onzas
2	Tisana Frutal MiG	20 g	25 g
3	Jarabe (opcional)	1/4 oz	1/2 oz

Es importante dejar reposar por 5 minutos y posterior agitar con una cucharita. El jarabe es opcional si gustas reforzar y endulzar la tisana. Déja la tisana en el vaso, se puede comer sin problema.

Té Herbal

Orden	Ingrediente	Vaso 12 onzas	Vaso 16 onzas
1	Agua 85°C	11 onzas	15 onzas
2	Té Herbal	2 gramos	3 gramos

OJO - Dejar infusionar solo 5 minutos y retirar el té con esto evitaremos que la bebida se sienta amarga

