

# RECETARIO



Mixología gourmet



BIENVENIDO A LA GRAN  
FAMILIA MiG



# 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.



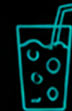
Las pulpas y concentrados **no necesitan refrigeración**.

## 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.

# 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



Ideales para cafeterías que buscan **calidad, consistencia** y **sabor premium** en cada taza.



## 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. Deja 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.