



RENDIMIENTO
PRESENTACIÓN DE 120 GRAMOS: 4 TAZAS
PRESENTACIÓN DE 360 GRAMOS: 12 TAZAS

Nuestro chocolate en tabletas es una deliciosa bebida tradicional que se disfruta en cualquier momento del día. Su sabor es intenso, aromático y dulce.

PREPARACIÓN:

Chocolate Caliente (120 gramos)

Poner a hervir a fuego moderado 1 tableta de chocolate por cada 2 tazas de agua o 3 tazas de leche; Según su gusto.

Chocolate Caliente (360 gramos)

Poner a hervir a fuego moderado la tableta de chocolate por cada 12 tazas de agua o 18 tazas de leche; Según su gusto.



PRESENTACIÓN: 400 GRAMOS

¿Te gustan las frutas congeladas?

¡Pues te encantará nuestra cobertura de chocolate para frutas congeladas! Es una delicia cremosa y dulce que se derrite en tu boca y realza el sabor de tus frutas favoritas.

PREPARACIÓN:

1. Colocar la cobertura de chocolate en baño maría hasta fundirlo
2. Sumergir en la cobertura la fruta, previamente congelada durante unos segundos
3. Disfrute en el momento o colóquela en refrigeración



PRESENTACIÓN: 1 LIBRA

La horchata en pasta salvadoreña es una bebida refrescante y nutritiva que se elabora a bases de semillas de morro, ajonjolí, arroz y especias. Su sabor es dulce y aromático y se puede disfrutar en cualquier época del año.

PREPARACIÓN:

Mezcle manualmente o en licuadora el contenido de esta bolsa en un litro de agua hasta disolver la pasta, luego agregue tres litros más de agua, una libra de azúcar y revuelva vigorosamente.

Puede sustituir uno o dos litros de agua por leche sin exceder los cuatro litros y agregar azúcar según su gusto.



PRESENTACIÓN: 1 LIBRA

¿Quieres probar algo diferente y delicioso? Entonces te tengo la solución: ¡horchata de maní! Esta bebida es típica de El Salvador y se prepara con maní, arroz y canela. Es una bebida cremosa, dulce y refrescante que te va a encantar.

PREPARACIÓN:

Mezcle manualmente o en licuadora el contenido de esta bolsa en un litro de agua hasta disolver la pasta, luego agregue tres litros más de agua, una libra de azúcar y revuelva vigorosamente. Puede sustituir uno o dos litros de agua por leche sin exceder los cuatro litros y agregar azúcar según su gusto.



PRESENTACIÓN: 12 ONZAS

Nada como una horchata en polvo salvadoreña para acompañar tus platillos favoritos. Es una bebida refrescante, nutritiva y su fácil preparación te sorprendera.

***Presentación con leche y sin leche.**

PREPARACIÓN:

Disuelva manualmente o en licuadora el contenido de esta bolsa con un litro y medio de agua fría. Agregue hielo, leche o más azúcar según su gusto.



PRESENTACIÓN: 12 ONZAS

La cebada salvadoreña es una bebida típica de El Salvador que se prepara con harina de trigo, esencia de fresa, canela y pimienta gorda. Es una de las bebidas favoritas de los salvadoreños junto con la horchata.

***Presentación con leche y sin leche.**

PREPARACIÓN:

Disuelva manualmente o en licuadora el contenido de esta bolsa con un litro y medio de agua fría. Agregue hielo, leche o más azúcar según su gusto.