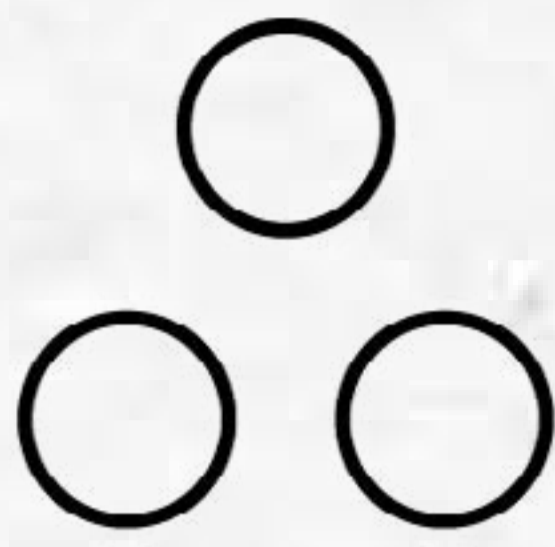


TODO LO QUE DEBES SABER: DOMINA EL ARTE DE LO ANALCOHÓLICO Y DE BAJA GRADUACIÓN

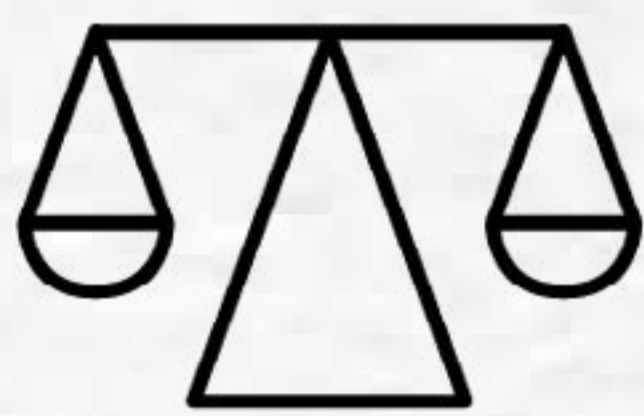
¿Sin alcohol? Sin problema.

¡Sigue estos increíbles consejos para crear bebidas elaboradas y equilibradas sin alcohol o de baja graduación y aprende cómo exhibirlas en tu menú!



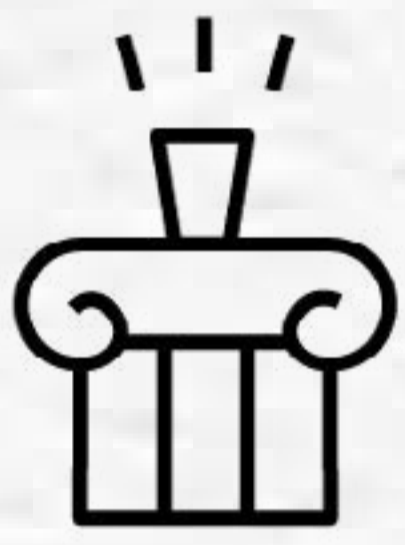
CONOCE LAS OPCIONES

- ❑ **Expande** tu conocimiento sobre las **alternativas** analcohólicas o de poca graduación que puedes usar para elaborar cócteles sin alcohol o con bajo contenido.



EL EQUILIBRIO ES CLAVE

- ❑ **Reformula** tu percepción sobre el equilibrio para eliminar el alcohol desde la raíz.
- ❑ Escoge el **perfil de sabor** que quieres alcanzar y selecciona cuidadosamente los ingredientes complementarios necesarios para lograrlo.



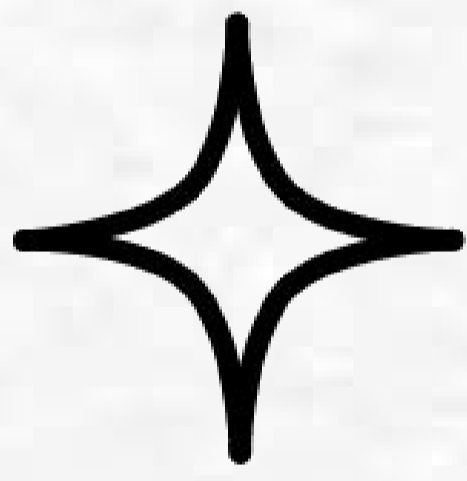
RECREA LOS CLÁSICOS

- ❑ Comienza por replicar **cócteles clásicos y sencillos** que ya contengan un bajo volumen de alcohol (ABV) como el gin & tonic y reemplaza el alcohol por una alternativa sin graduación alcohólica.



TEN EN CUENTA LA SENSACIÓN EN LA BOCA

- ❑ Piensa sobre la **textura** de tus bebidas. Por ejemplo: los taninos del té o un toque de azúcar. Las decoraciones comestibles son también una buena forma de agregar más textura y emoción a tu bebida.



DAME AZÚCAR

- ❑ Endulza la bebida sin añadir azúcar, sino utilizando **sustitutos naturales o modificados**, como jarabe de agave, maltitol, jugo de caña o jarabe de arroz integral.



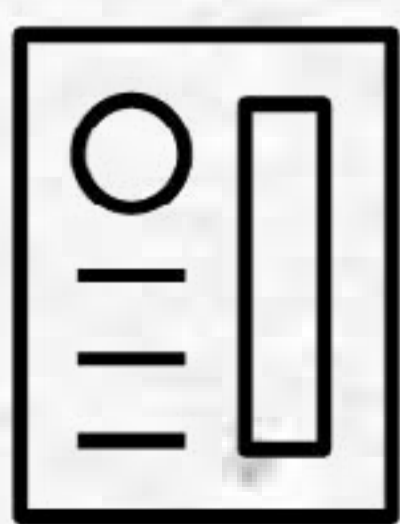
MEZCLA CON CARIÑO

- ❑ Decide si tu bebida será baja en azúcar o baja en calorías. De esto dependerá la bebida de mezcla que deberás usar. Por ejemplo: la soda es una excelente bebida de mezcla baja en calorías.
- ❑ El agua tónica y el jugo de fruta son una buena combinación. Mezcla jugo de granada o de arándanos rojos con agua tónica para obtener un resultado dulce, o jugo de lima con tónica para un resultado amargo.



EL NOMBRE ES FUNDAMENTAL

- ❑ Utiliza **lenguaje descriptivo** para nombrar a tus bebidas sin alcohol o con baja graduación: esto ayuda a darles el prestigio que merecen.
- ❑ **Elige un nombre** que se ajuste a la **vibra y a la cultura** de tu establecimiento, como por ejemplo: Cócteles vírgenes, Libres de alcohol, Sin alcohol, Cero graduación, etc.



LA UBICACIÓN EN EL MENÚ IMPORTA

- ❑ **Integra** las bebidas sin alcohol y de baja graduación en tu menú de forma creativa, en lugar de ubicarlas en la última página.
- ❑ **Asegúrate de utilizar notas y símbolos de requerimientos nutricionales** para mostrar su relevancia.



¿LISTO PARA RECOMENDAR?

- ❑ **Capacita a tu equipo** sobre las bebidas y asegúrate de que puedan recomendarlas entendidamente a los clientes.
- ❑ **Ofrece degustaciones:** esto puede ayudar a cambiar opiniones.