



QUE HACE ESPECIAL A:

SMIRNOFF™

- 1 Creado en 1864 en Rusia creando una revolución en el mundo del Vodka pasando mil aventuras y ser relanzado en Estados Unidos en 1934.
- 2 Es un Vodka icónico y popular, reconocido por vivir en cocteles clásicos como el Cosmopolitan y el Moscov Mule.
- 3 ¿Sabias que Smirnoff es la marca de vodka mas vendida del mundo?



ESCANEA EL
CÓDIGO QR



DIAGEO
BAR ACADEMY

SERVICIO RECOMENDADO
SMIRNOFF MULE

Especiado Herbal

INGREDIENTES

- 60 ml. Vodka Smirnoff Red N° 21
- 90 ml. Ginger Beer
- 15 ml. Zumo de limón
- 2 gr. Hierbabuena
- 2 gr. Limón Tahiti



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo hasta el tope del vaso.
2. Verter Vodka Smirnoff Red N° 21, zumo de limón y completar con Ginger Beer
3. Mezclar bien con la cuchara de bar.
4. Decora con hierbabuena y limón.

SERVICIO RECOMENDADO

Costo total producto..... \$9.345

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$17.335

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$29.000

DIAGEO
BAR ACADEMY

SOUR RED 21

Especiado Afrutado

INGREDIENTES

- 60 ml. Vodka Smirnoff Red N° 21
- 30 ml. Zumo de limón
- 30 ml. Almíbar de frutos rojos
- 5 gr. Albahaca
- 2 gr. Pimienta molida



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En una copa martini o coupe agregar hielo para que tome temperatura fría.
2. En una coctelera aparte verter Vodka Smirnoff Red 21, zumo de limón, almíbar de frutos rojos y 3 hojas de albahaca.
3. Agregar hielo a la coctelera y agitar.
4. Retirar el hielo de la copa y verter el contenido de la coctelera con la técnica doble colado.
5. Decorar con una hoja de albahaca en la mitad del cóctel y agregar pimienta molida sobre la hoja de albahaca.

Costo total producto..... \$9.345

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$17.335

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$25.000

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL.ALC.



INSPIRACIÓN

PERFIL DE SABOR

Cítrico

Naranja
Limón
Tomate

Frutal

Lulo
Tamarindo
Manzana verde

Refrescante

Ginger Beer
Agua tónica
Jugo de naranja

Herbal

Jengibre
Albahaca
Menta

MARIDAJES

Contraste

Barbacoa
Carnes
maduradas

Similitud

Quesos frescos
Vegetales en
general

Geográfico

Palmeni
Solyanka
Esturion

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





SMIRNOFF™

SPICY
TAMARIND

QUE LO HACE ESPECIAL:

- 1 Smirnoff Tamarindo esta inspirado en el clásico sabor cítrico-dulce del tamarindo.
- 2 Es una combinación audaz de tamarindo picante y chiles, con notas de limón fresco.
- 3 Se puede disfrutar en shots muy frío, cocteles y como mas te guste, su versatilidad es inigualable.



SERVICIO RECOMENDADO

SHOT TAMARINDO

Especiado

INGREDIENTES

30 ml. Vodka Smirnoff Spicy
Tamarindo



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En una copa de shot fría verter Smirnoff Spicy Tamarindo.
2. Perfecto para disfrutar en cualquier momento.

Costo total producto..... \$2.860

% Costo producto 41%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$3.580

% Rentabilidad 51%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$7.000

CHILI TAMARINDO

Especiado Cítrico

INGREDIENTES

- 60 ml. Vodka Smirnoff Spicy Tamarindo
- 22 ml. Zumo de limón
- 30 ml. Almíbar simple
- 8 gr. Tajín
- 3 gr. Hierbabuena



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso realizar un escarchado lateral de tajín.
2. En una coctelera aparte verter Smirnoff Spicy Tamarindo, almíbar simple, zumo de limón y una pizca de tajín.
3. Agregar hielo a la coctelera y agitar fuertemente.
4. Verter el contenido completo de la coctelera en el vaso.
5. Decorar con una hoja de hierbabuena.

Costo total producto..... \$6.288

% Costo producto 42%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$7.512

% Rentabilidad 50%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$15.000

THE WORLD'S No.1 VODKA

INSPIRACIÓN

PERFIL DE SABOR

Cítrico

Limas
Piña
Naranja

Frutal

Tamarindo
Maracuyá
Frutos rojos

Refrescante

Ginger Beer
Tónica
Agua mineral

Herbal

Jengibre
Tajín
Albahaca

MARIDAJES

Contraste

Quesos suaves
Burrata

Similitud

Tacos de birria
Quesadillas

Geográfico

Chilaquiles
Cochinita pibil

..... DIAGEO
BAR ACADEMY
.....