



BAILEYS



The
ORIGINAL
Irish Cream

PRODUCT OF IRELAND

e 1000ml/1L LIQUEUR

17% alc/vol : alc 17% vol

EL EXCESO DE ALCOHOL ES
PERJUDICIAL PARA LA SALUD

QUE HACE ESPECIAL A:



1 Baileys ha sido la marca pionera en la categoría de licores de crema, elaborada a base de rica crema de leche y el mejor Whiskey Irlandés.

2 Sus dos ingredientes principales son la crema de leche y el Whisky Irlandés triplemente destilado.

Puedes disfrutar Baileys en postres, cafés, cócteles, helados y muchas más opciones, no hay un límite.

DESCUBRE LA INDULGENCIA DE BAILEYS, ESCANEANDO EL QR





En las rocas

Cremoso

Ingredientes

60 ml Baileys Original



Proceso de elaboración

1. Agregar hielo al vaso.
2. Agregar la cantidad de Baileys Original.

Costo total producto..... \$4.571

% Costo producto 38%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$6.469

% Rentabilidad 54%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$12.000



Café con Baileys

Cremoso

Ingredientes

- 60 ml Baileys Original
- 60 ml Café tinto / Americano



Proceso de elaboración

1. Elaborar el café.
2. Servir en una copa shot la cantidad de **Baileys Original**.
3. En mesa agregar el **Baileys** al café y mezclar.

Costo total producto.....	\$5.671	% Costo producto	41%
Rentabilidad despues de impuestos.....	\$7.209	% Rentabilidad	51%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA
\$14.000



Affogato

Cremoso

Ingredientes

- 30 ml Baileys Original
- 60 ml Café tinto / Americano
- 90 gr. Helado de Vainilla



Proceso de elaboración

1. Elaborar el café.
2. Servir en una junto al helado.
3. En mesa agregar el Baileys Original.

Costo total producto..... \$6.039

% Costo producto 38%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$8.681

% Rentabilidad 54%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$16.000



Maritni Baileys

Cremoso

Ingredientes

- 45 ml Baileys Original
- 15 ml Vodka Smirnoff Red N° 21
- 30 ml. Café tinto / Americano
- 4 gr. Granos de Café



Proceso de elaboración

1. Enfriar la copa previamente.
2. En la coctelera agregar café, Vodka Smirnoff Red y la cantidad de Baileys Original.
3. Agregar hielo a la coctelera, cerrar y agitar energicamente.
4. Servir en la copa sin hielo.
5. Decorar con granos de café.

Costo total producto..... \$7.508

% Costo producto 34%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$12.732

% Rentabilidad 58%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$22.000



SERVICIO RECOMENDADO

Capuccino Baileys

Cremoso

Ingredientes

- 30 ml Baileys Original
- 150 ml Leche
- 30 ml. Café Espresso



Proceso de elaboración

1. Realizar un Capuccino de manera tradicional.
2. En presencia del cliente verter Baileys Original en la copa de manera lateral para no afectar el arte late (en caso de tenerlo).

Costo total producto..... \$4.252

% Costo producto 30%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$8.628

% Rentabilidad 62%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$14.000

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Inspiración



PERFIL DE SABOR

CREMOSO

Helado de vainilla

Crema de leche

FRUTAL

Fresa

Maracuya

Frambuesas

AROMÁTICO

Café

Chocolate

Caramelo

MARIDAJES

CONTRASTE

Parrilla

Ensaladas

SIMILITUD

Postres de frutos rojos

Afogatto

GEOGRÁFICO

Postres de 3 leches

Chescake de Vainilla