

Johnnie Walker & Johnnie
BLENDED SCOTCH WHISKY
BLACK LABEL
JOHNNIE WALKER™



JOHNNIE WALKER

QUE HACE ESPECIAL A:

JOHNNIE WALKER®

01

Un Whisky creado para un paladar global y que sus etiquetas se adaptan a todo tipo de consumidor.

02

Siendo Johnnie Walker Red y Johnnie Walker Black sus abanderados encontramos Whiskys perfectos para disfrutar en coctelería ya que su sabor es intenso y madeoroso.

**CONOCE MÁS DE
ESTA MARCA ICÓNICA
ESCANEA EL CÓDIGO QR**



JOHNNIE WALKER EN LAS ROCAS

Ahumado

INGREDIENTES

45 ml. Whisky Johnnie Walker



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo al vaso.
2. Agregar la cantidad de **Whisky Johnnie Walker Black Label**.

Costo total producto..... **\$8.609**

% Costo producto **32%**

Rentabilidad despues
de impuestos..... **\$16.231**

% Rentabilidad **60%**

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$27.000

JOHNNIE LEMONADE

Refrescante Cítrico

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Johnnie Walker Black Label
- 100 ml. Gaseosa de limón
- 1 gr. Limón Tahiti
- 1 gr. Hierbabuena



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso agregar hielo hasta el tope, seguido de Whisky Johnnie Walker Black Label.
2. Mezclar con cuchara de bar y terminar con gaseosa de limón.
3. Decorar con hierbabuena y una rodaja de limón.

Costo total producto..... \$9.588

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$18.012

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$30.000

JOHNNIE BASIL

Frutal Herbal

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Johnnie Walker Black Label
- 30 ml. Almíbar simple
- 30 ml. Zumo de limón
- 2 gr. Albahaca



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso corto agregar hielo hasta el tope.
2. Verter en el vaso Whisky Johnnie Walker Black Label, zumo de limón y almíbar simple.
3. Mezclar bien y decorar con una hoja de albahaca.

Costo total producto..... \$9.057

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$16.753

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$28.000

SERVICIO RECOMENDADO

JOHNNIE & GINGER

Frutal Herbal

INGREDIENTES

60 ml. Whisky Johnnie Walker Red Label

120 ml. Ginger Ale

4 gr. Naranja



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso agregar hielo seguido de Whisky Johnnie Walker Red Label.
2. Terminar con Ginger Ale y mezclar con cuchara de bar para integrar sabores.
3. Decorar con media luna de naranja.

Costo total producto..... \$5.453

% Costo producto 27%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$12.947

% Rentabilidad 65%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$20.000

JOHNNIE WALKER OLD FASHIONED

Amaderado

INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Johnnie Walker Black Label
- 15 ml. Almíbar simple
- 3 ml. Bitters
- 2 gr. Naranja



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso mezclador agregar hielo y refrescar para enfriar.
2. Eliminar el agua del vaso.
3. Adicionar almíbar simple, gotas amargas y Whisky Johnnie Walker Black Label.
4. Transvasar en vaso corto con esfera de hielo y decorar con piel de naranja.

Costo total producto..... \$11.340

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$20.860

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$35.000

JOHNNIE & GINGER JARRA

Refrescante Cítrico

INGREDIENTES

- 250 ml. Whisky Johnnie Walker Red Label
- 400 ml. Ginger
- 100 ml. Limón Tahiti
- 20 gr. Hierbabuena



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso mezclador agregar hielo y refrescar para enfriar.
2. Eliminar el agua del vaso.
3. Adicionar almíbar simple, gotas amargas y Whisky Johnnie Walker Black Label.
4. Transvasar en vaso corto con esfera de hielo y decorar con piel de naranja.

Costo total producto..... \$27.596

% Costo producto 31%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$55.204

% Rentabilidad 61%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$90.000

INSPIRACIÓN

JOHNNIE WALKER®

PERFIL DE SABOR

CÍTRICO

Limón
Naranja
Piel de cítricos

FRUTAL

Frutos amarillos
Tamarindo
Arándanos

REFRESCANTE

Ginger Ale
Soda
Tónica

HERBAL

Menta
Jengibre
Albahaca

MARIDAJES

CONTRASTE

Quesos suaves
Postres de frutos rojos

SIMILITUD

Quesos ahumados
Chocolate 70% cacao

GEOGRÁFICO

Torta de manzana
Fish and chips

KEEP WALKING



KEEP WALKING



KEEP WALKING



KEEP WALKING



KEEP WALKING