



Por Amor

QUE HACE ESPECIAL A:



01

Su pasión por la tierra, los agaves y el proceso crearon un tequila excepcional, esa misma devoción y receta son las que seguimos utilizando al día de hoy.

02

Don Julio fue el primero en envejecer su tequila más allá de los estándares establecidos, para obtener un sabor aún más excepcional.

DESCUBRE
EL AMOR POR DON JULIO

Escanea el código QR



EN LAS ROCAS

Cítrico Herbal

INGREDIENTES

45 ml. Tequila Don Julio Blanco



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo al vaso.
2. Agregar la cantidad de Tequila Don Julio Blanco.

Costo total producto..... \$13.160

% Costo producto 33%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$23.640

% Rentabilidad 59%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$40.000

DON LUPE

Frutal Herbal

INGREDIENTES

- 45 ml. Tequila Don Julio Blanco
- 30 ml. Almíbar simple
- 30 ml. Zumo de limón
- 3 gr. Limón Tahiti



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En la coctelera agregar, zumo de limón, almíbar simple y Tequila Don Julio Blanco
2. Agregar hielo a la coctelera y agitar energicamente
3. Servir en el vaso corto con hielo hasta el tope.
4. Decorar con una rodaja de limón.

Costo total producto..... \$13.556

% Costo producto 32%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$25.084

% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$42.000

DON PALOMA

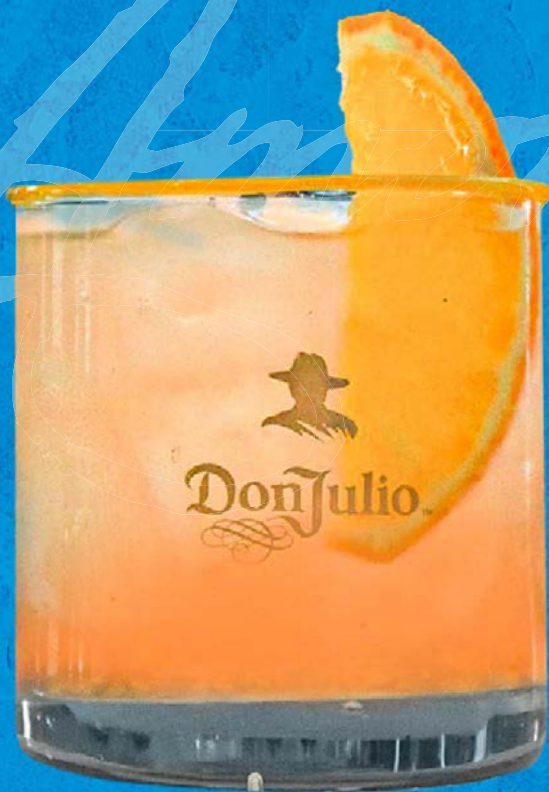
Refrescante

INGREDIENTES

- 45 ml. Tequila Don Julio Blanco
- 90 ml. Agua tónica
- 15 ml. Zumo de limón
- 15 ml. Zumo de toronja
- 15 ml. Almíbar simple
- 2 gr. Toronja o Naranja

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso agregar hielo, seguido del zumo de limón, zumo de toronja, almíbar simple y Tequila Don Julio Blanco.
2. Agregar tónica y mezclar con cuchara de bar para integrar sabores.
3. Decorar con medialuna de toronja o naranja.



Costo total producto..... \$17.116

% Costo producto 34%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$28.884

% Rentabilidad 58%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$50.000

DON MARGARITA

Refrescante

INGREDIENTES

- 45 ml. Tequila Don Julio Blanco
- 30 ml. Zumo de limón
- 35 ml. Triple Sec
- 2 gr. Sal
- 2 gr. Rodaja de limón



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso corto escarchar medio borde con sal.
2. En una coctelera verter Tequila Don Julio Blanco y los demás ingredientes.
3. Agitar y servir en la copa.
4. Decorar con la rodaja de limón

Costo total producto..... \$14.970

% Costo producto 33%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$26.430

% Rentabilidad 59%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$45.000

JARRA DON JULIO

Refrescante

INGREDIENTES

- 100 ml. Tequila Don Julio Blanco
- 120 ml. Vodka Smirnoff Red N° 21
- 120 ml. Zumo de limón
- 120 ml. Almíbar simple
- 200 ml. Soda Hatsu
- 20 gr. Limón Tahiti
- 20 gr. Romero



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo hasta el tope de la jarra.
2. Agregar rodajas de limón y hojas de romero.
3. Verter la cantidad de Tequila Don Julio Blanco, Vodka Smirnoff Red N° 21 y completar con el resto de ingredientes.

Costo total producto..... \$47.881

% Costo producto 34%

Rentabilidad despues
de impuestos..... \$80.919

% Rentabilidad 58%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$140.000

INSPIRACION

En caso de que quieras crear nuevas bebidas con Don Julio te recomendamos tener en cuenta lo siguiente:

PERFIL DE SABOR

Herbal

Albahaca
Romero
Limonaria

Cítrico

Toronja
Naranja
Limón

Afrutado

Piña
Mango
Maracuyá

Refrescante

Agua Tónica
Gaseosa de toronja
Soda de limón

MARIDAJES

Por contraste

Pastas
Barbacoa

Por geografía

Tacos
Quesadillas y
tortas

Por similitud

Ceviches, pescados
y mariscos
Quesos madurados

