





# BUCHANAN'S DELUXE



## QUE LO HACE ESPECIAL:

01

Su sabor suave y afrutado con notas cítricas y chocolate evolucionan mediante sus referencias, **Deluxe 12 años, Master, Two Souls y 18 años** con perfiles más complejos, permitiendo disfrutar la transformación de estos sabores.

02

Como diestro emprendedor James Buchanan's tuvo la visión de crear un Whisky que pudieran disfrutar en todo el mundo.

UN VIAJE DE GRANDEZA  
PERFECTO PARA COMPARTIR CON AMIGOS



ESCANEA EL CÓDIGO QR

# EN LAS ROCAS

Frutal Amaderado

## INGREDIENTES

**45 ml.** Whisky Buchanan's  
Deluxe 12 años



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo al vaso.
2. Agregar la cantidad de Whisky Buchanan's Deluxe 12 años

Costo total producto..... **\$8.844**

% Costo producto ..... **32%**

Rentabilidad despues  
de impuestos..... **\$16.916**

% Rentabilidad ..... **60%**

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$28.000**



# BUCHANITA

Refrescante Cítrico

## INGREDIENTES

- 45 ml. Zumo de piña
- 45 ml. Whisky Buchanan's Deluxe 12 años
- 4 gr. Naranja



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En la coctelera agregar el zumo de piña y la cantidad de Whisky Buchanan's 12 años.
2. Agregar hielo a la coctelera, cerrar y agitar enérgicamente.
3. Servir en el vaso corto con esfera de hielo.
4. Decorar con naranja.

Costo total producto..... \$10.017

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$18.503

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$31.000**

# BUCHANAN'S SOUR

Frutal Digestivo

## INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Buchanan's Deluxe 12 años
- 30 ml. Zumo de limón
- 20 ml. Almíbar simple
- 3 gotas Bitters



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En una coctelera agregar hielo hasta el tope.
2. Verter en la coctelera Whisky Buchanan's Deluxe 12 años y el resto de ingredientes.
3. Agitar y servir en un vaso corto con hielo nuevo.
4. Decorar con tres gotas de bitters.

Costo total producto..... \$11.869

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$22.171

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$37.000**



# BUCHANAN'S SODA

Cítrico    Refrescante

## INGREDIENTES

**45 ml.** Whisky Buchanan's  
Deluxe 12 años

**100 ml.** Soda



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso corto agregar hielo hasta el tope.
2. Verter Whisky Buchanan's Deluxe 12 años.
3. Completar con soda y mezclar bien.

Costo total producto..... \$9.726

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$17.874

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$30.000**

SERVICIO RECOMENDADO

# BUCHANAN'S TONIC

Cítrico    Refrescante

## INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Buchanan's Deluxe 12 años
- 100 ml. Agua tónica
- 4 gr. Naranja
- 2 gr. Tajín

## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso largo escarchar el borde con Tajín.
2. Agregar hielo al vaso hasta el tope.
3. Verter Whisky Buchanan's Deluxe 12 años.
4. Terminar con tónica y mezclar bien.
5. Decorar con media luna de naranja.



Costo total producto..... \$10.225

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$19.185

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$32.000**



# INSPIRACIÓN

## PERFIL DE SABOR

### CÍTRICO

Naranja  
Toronja  
Mandarina

### FRUTAL

Piña  
Lulo  
Coco

### REFRESCANTE

Agua tónica  
Ginger Ale  
Soda

### HERBAL

Jengibre  
Romero  
Manzanilla

## MARIDAJES

### CONTRASTE

Ceviches y  
mariscos  
Panceta de cerdo

### SIMILITUD

Quesos ahumados  
Barbacoa

### GEOGRÁFICO

Fish and chips  
Postres con  
frutos rojos



# BUCHANAN'S

## DELUXE



# BUCHANAN'S

## SPECIAL RESERVE



### QUE LO HACE ESPECIAL:

01

Como su nombre lo indica es la reserva especial de la casa Buchanan's. Provenientes de barriles que añejaron Whisky por al menos 18 años.

02

Es uno de los Whiskys mas premiados en su categoría incluyendo medallas de oro en el san francisco World Spirit Competition.

03

Un whisky distintivo, rico y equilibrado, con sabores cítricos, frutos secos, miel y roble.

Un ícono de excelencia y calidad entre los conocedores del whisky escocés.

ESCANEA EL CÓDIGO QR

# BUCHANAN'S 18 EN LAS ROCAS

Amaderado

## INGREDIENTES

60 ml. Whisky Buchanan's  
Deluxe 12 años

1 unid. Hielo en esfera



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso corto verter Whisky Buchanan's 18 años.
2. Agregar una esfera de hielo.

Costo total producto..... \$29.413

% Costo producto ..... 42%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$34.987

% Rentabilidad ..... 50%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$70.000**



SERVICIO RECOMENDADO

# BUCHANAN'S 18 TOP SMOKE

Ahumado

## INGREDIENTES

60 ml. Whisky Buchanan's  
Deluxe 12 años



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En un vaso corto verter Whisky Buchanan's 18 años.
2. Ubicar el Top Smoke sobre el vaso corto.
3. Agregar el serrín o ingrediente para ahumar.
4. Con un soplete agregar fuego al centro del Top Smoke durante 5 a 8 segundos.

Costo total producto..... \$28.313

% Costo producto ..... 40%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$36.087

% Rentabilidad ..... 52%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$70.000**

# INSPIRACIÓN

## PERFIL DE SABOR

### CÍTRICO

Naranja  
Manzana  
verde

### FRUTAL

Pera madura  
Frutos secos

### REFRESCANTE

Tónica  
Agua mineral

### HERBAL

Vainilla  
Albahaca

## MARIDAJES

### CONTRASTE

Burratas  
Barbacoa

### SIMILITUD

Capaccios  
Brisket

### GEOGRÁFICO

Torta de  
chocolate



# BUCHANAN'S

## SPECIAL RESERVE



# BUCHANAN'S

## TWO SOULS



QUE LO HACE ESPECIAL:

01

El primer Whisky escoces **finalizado en barriles de Tequila Don Julio.**

02

Un whisky con un sabor único y disruptivo que ha llegado para satisfacer aquellos consumidores que siempre buscan productos diferentes.



EXPLORA EL ALMA  
DE BUCHANAN'S  
TWO SOULS

ESCANEA EL CÓDIGO QR

SERVICIO RECOMENDADO

# PALOMA ESCOCES

Refrescante

## INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Buchanan's Deluxe 12 años
- 15 ml. Zumo de limón
- 15 ml. Zumo de toronja
- 15 ml. Almíbar simple
- 60 ml. Agua tónica nacional
- 1 gr. Tajín
- 3gr Naranja

## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En nuestro vaso realizar un escarchado con tajín de manera lateral o en medio borde del vaso.
2. Agregar hielo hasta el tope del vaso.
3. Verter Whisky Buchanan's Two Souls, zumo de limón, zumo de toronja, almíbar simple.
4. Completar el vaso con agua tónica y mezclar bien.
5. Decorar con una rodaja de naranja.



Costo total producto..... \$12.038

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$22.922

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$38.000**



# DOS ALMAS

Refrescante

## INGREDIENTES

- 45 ml. Whisky Buchanan's Deluxe 12 años
- 30 ml. Zumo de limón
- 30 ml. Almíbar de jengibre
- 3 gr. Naranja común



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En la coctelera agregar zumo de limón, almíbar de jengibre y la cantidad de Whisky Buchanan's Two Souls.
2. Agregar hielo a la coctelera y agitar.
3. Servir en el vaso corto con hielo hasta el tope.
4. Decorar con naranja.

Costo total producto..... \$11.380

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$31.740

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$36.000**

# JARRA JAMEZ SPRITZ

Refrescante

## INGREDIENTES

- 200 ml. Whisky Buchanan's Deluxe 12 años
- 250 ml. Vino espumoso
- 80 ml. Zumo de naranja
- 150 ml. Almíbar simple
- 10 gr. Albahaca
- 40 gr. Rodajas de naranja



## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo hasta el tope de la jarra.
2. Agregar rodajas de naranja y hojas de albahaca.
3. Verter la cantidad de Whisky Buchanan's Two Souls y completar con vino espumoso.

Costo total producto..... \$56.725

% Costo producto ..... 32%

Rentabilidad despues  
de impuestos..... \$108.875

% Rentabilidad ..... 60%

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA**

**\$180.000**



# INSPIRACIÓN

BUCHANAN'S TWO SOULS

## PERFIL DE SABOR

### Cítrico

Naranja  
Toronja  
Lima

### Frutal

Limón  
Piña  
Frutos amarillos

### Refrescante

Agua tónica  
Soda de toronja  
Soda de limón

### Herbal

Tajín  
Menta  
Albahaca

## MARIDAJES

### Contraste

Comida de mar  
Pastas

### Similitud

Quesos suaves  
Tacos

### Geográfico

Postres de frutos silvestres  
Mariscos



**BUCHANAN'S**  
TWO SOULS