

# PELLETIER & CO

QUININA & BOTÁNICOS.

## -¿QUIÉNES SOMOS?-

Apasionados por el arte del bar que buscan revivir el origen de la tónica con un producto nacional, innovador y completamente natural. Somos el mejor aliado de los bartender y amantes de cócteles únicos. A tu salud!

## -ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES-



ALQUÍMICO



+300 RESTAURANTES EN COLOMBIA Y PANAMÁ

## -¿CÓMO CATAR PELLETIER?-

Servir en un vaso vacío 3/4 oz de Pelletier con 4 oz de soda sin hielo, mezclar verticalmente y disfrutar.

Recuerda primero disfrutar su aroma y luego su sabor.

En el caso de la Cítrica siempre debes mezclarlo con agua y zumo de limón, nunca lo pruebas directo.



## -JARABE DE TÓNICA-

### YUZU



Cítrico Japonés. Floral  
Amargo: ◆◆◆◇◇

### FLORAL



Flor de sauco y Naranja Agria  
Amargo: ◆◆◆◇◇

### RUBÍ



Toronja rubí y romero  
Amargo: ◆◆◆◆◇

### CLÁSICO



Naranja agria y Tomillo  
Amargo: ◆◆◆◆◆

### HERBAL



Hoja de Coca y Cidrón  
Amargo: ◆◆◆◆◆

### TORONJA



Sirope de toronja rubí y blanca, ideal para sodas y cócteles con tequila o mezcal.

### JENGIBRE



Sirope 100% Jengibre ideal para Moscow Mule, ginger beer, etc.

### ROSAS



Sirope de Rosa Colombiana, aroma y sabor natural.

### ST. PELLETIER



Sirope de Uva de Cognac y Flor de Sauco, una exquisitez.

## -SIROPE BOTÁNICO-

### -VIDA ÚTIL-

Al menos un año sin abrir. Una vez abierto recomendamos mantener refrigerado cuando no esta en uso, para preservar el tiempo de vida y sus cualidades organolépticas.

### -RENDIMIENTO DE UNA BOTELLA-

Utilizando la medida recomendada de 3/4 oz de Jarabe Botánico o Jarabe de Tónica Pelletier se **obtienen 23 cócteles.**

Para los decanters utiliza 1oz de producto y 5oz de soda, **obtendrás 17 porciones por botella.**

### -PRECIO POR BOTELLA (510ml) -

Todos nuestros productos cuestan 52.000 COP la botella.

**Distribuimos directamente** y contamos con Novili, Dismel (Costa de Colombia), VIPS, Vinos del Río y Colombia Bartending como distribuidores autorizados.

### -PREPARACIÓN-

Los jarabe de tónica y siropes botánicos: 3/4 oz de Pelletier y 4oz de soda. En el caso del jengibre sugerimos agregar 1/2oz de limón.

*Decanter:*

1 oz de Pelletier y 5oz de soda

### -MEJOREMOS LA RENTABILIDAD PARA TU BAR-

Cóctel: Tónica Pelletier + soda \$3.000

**VS**

Tónica Comercial \$5.300



## -¿POR QUÉ UTILIZAR PELLETIER?-

### **¡Producto natural!**

Estamos comprometidos con realzar la belleza natural de los botánicos, por ello, no utilizamos conservantes ni saborizantes artificiales.

### **¡Mayor durabilidad!**

Nuestros productos con un correcto almacenamiento *duran más de un año* en perfectas condiciones.

Utilizando Cítrica tu zumo de limón alarga su vida útil sin desarrollar amargor.

### **¡Mayor porcentaje de rendimiento!**

No más *tónicas industriales que pierden el gas antes de tiempo, o mermas al preparar tu sirope casero. Disfruta del 100% del contenido y gasifica a la minuta, utilizando lo justo y neces*

### **¡Mayor versatilidad!**

Aplica para todo tipo de *cocktail, mocktail, sodas, etc.* Somos el mejor aliado para la creatividad e innovar con bebidas únicas, incluso puedes utilizarlo para la cocina.

### **¡Optimización de procesos!**

Reduce tiempos de producción, Pelletier viene listo para utilizarse. Incluso con la Cítrica Pelletier el tiempo de producción de zumo de limón se *reduce a la mitad*.

### **¡Estandarización de procesos y costos de producción!**

Constantemente el costo y el producto final de los insumos naturales tiene a fluctuar. Con Pelletier *siempre sabrá igual*.





**PELLETIER  
& CO**

QUININA & BOTÁNICOS.

Conoce recetas y mucho más en nuestro  
Sitio Web e Instagram @tonicapelletier



Escanea es QR o da click aquí