

SINCE 2020



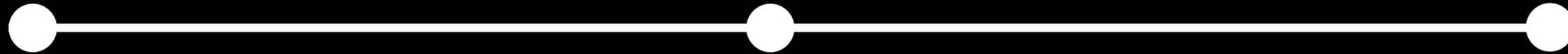
PORTAFOLIO GLOBAL 2025



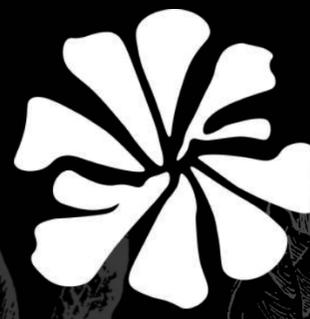
INICIO INVESTIGACIÓN 2019
LANZAMIENTO 2020

2022
2024

2023
2024



PELLETIER
& CO
QUININA & BOTÁNICOS.

 NIA
Amazonia

ZERO WASTE
CITRXS®

DA CLICK EN LA MARCA QUE DESEAS CONOCER O CONTINUA BAJANDO

SINCE 2020

PELLETIER & CO

QUININA & BOTÁNICOS.

PELLETIER ES UNA MARCA DE SIROPES PARA COCTELERIA Y SODAS SABORIZADAS CON PRESENCIA EN MÁS DE 200 RESTAURANTES Y BARES EN COLOMBIA Y PANAMÁ

Para preparar un cóctel, solo debe adicionarse soda y destilado. Contamos con variedades de siropes para hacer los cocteles clasicos y sus variantes de forma práctica. Gin & Tonic, Moscow Mule, Paloma, Spritz, y otros.

EL NOMBRE DE LA MARCA ES EN HONOR AL QUÍMICO FRANCÉS QUE LOGRÓ AISLAR LA QUININA DE LA CORTEZA DE LA QUINA EN 1820

Joseph Pelletier



PELLETIER
& CO
QUININA & BOTÁNICOS.

JARABES DE
TÓNICA

PRECIO:
\$52.000 COP
(IVA incluido)
CUALQUIER REF.

SIROPES
BOTÁNICOS

Pelletier tiene dos categorías de productos: los jarabes de tónica que tienen quinina, por ende son amargos y los siropes botánicos que no son amargos.

JARABE DE TÓNICA + SODA = AGUA TÓNICA

Para hacer un G&T se recomienda la siguiente receta

0.75 OZ PELLETIER + 2 OZ GIN + 4 OZ SODA.

1OZ=30ML

JARABES DE TÓNICA

SABORES

Yuzu: Yuzu y hoja de limón

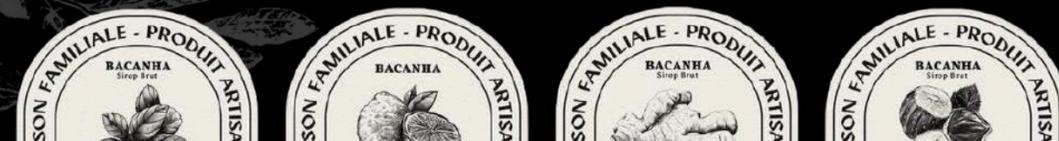
Floral: Flor de Sauco y Naranja Agria

Rubí: Romero y Toronja

Clásico: Naranja agria y tomillo

Herbal: Hoja de coca y hierbas andinas

[CLICK AQUÍ PARA CONOCER A DETALLE CADA REFERENCIA](#)



SIROPE BOTÁNICO + SODA = SODA SABORIZADA

Jengibre + Vodka = Moscow Mule

Toronja + tequila = Paloma

St pelletier + prosecco = Spritz

Rosas Pelletier + prosecco = Spritz

SIROPE BOTÁNICO

SABORES

Rosa: Rosa colombiana

Toronja: Toronja rubí y blanca

Jengibre: Jengibre fresco prensado.

St Pelletier: Uva de cognac y flor de sauco

[CLICK AQUÍ PARA CONOCER A DETALLE CADA REFERENCIA](#)





THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2024
sponsored by
Perrier



Estamos en más de 350 restaurantes y hoteles entre Colombia y Panamá

FANTASMA

TAKAMI

FRITES + ARTOIS
BY STELLA ARTOIS

QUIN

elcielo
Juan Manuel Barrjentes

5&QUINCE
TAPAS + GINEBRA

TIERA
COCINA DE ENTORNO

SH

—GRUPO—
GORDO

ME
S.A.
FRANCA

POR QUÉ UTILIZAR PELLETIER?

PRODUCTO NATURAL

Incluso nuestro conservante.

MAYOR DURABILIDAD

Vida útil de año y medio.

MAYOR PORCENTAJE DE RENDIMIENTO

Prepara en promedio 23 cócteles por botella

MAYOR VERSATILIDAD

Incluso hasta en cocina pueden usarlo

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

Reduce tiempos de producción

ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y COSTOS DE PRODUCCIÓN

Siempre sabrá igual y no genera merma.

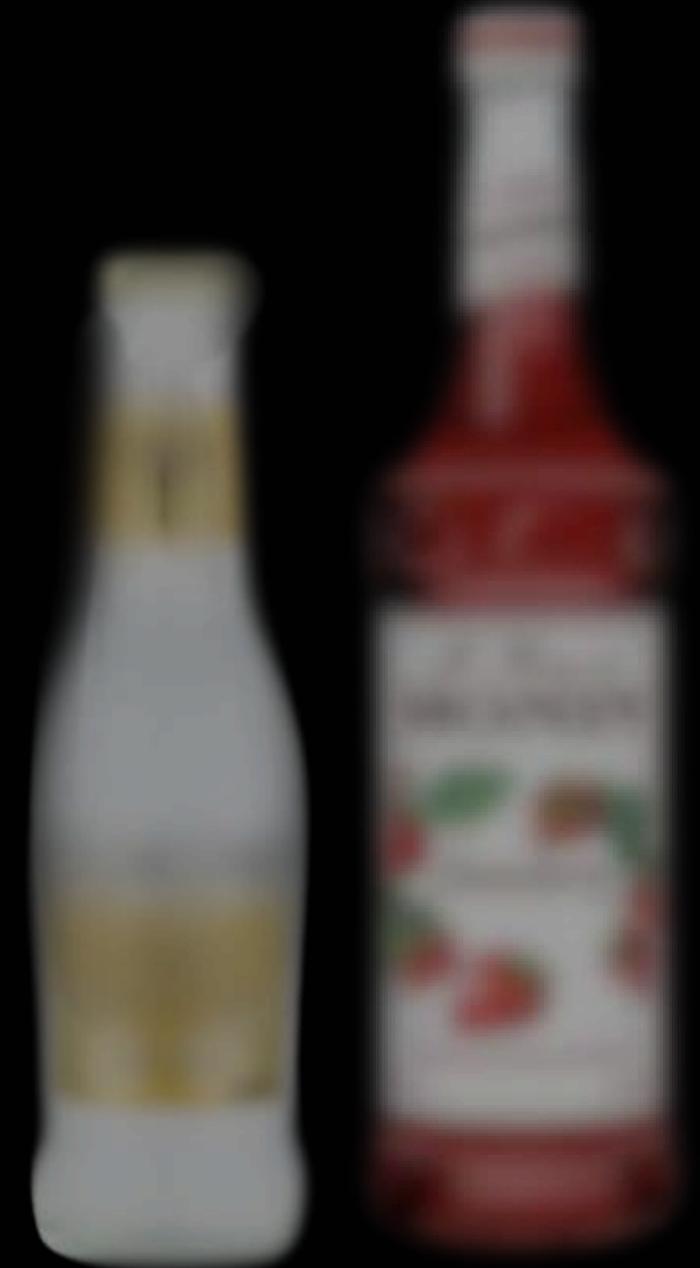
[CLICK AQUÍ PARA CONOCER MÁS SOBRE LA MARCA](#)

PELLETIER VS TRADICIONAL

MIXERS	VALOR COMERCIAL	CANTIDAD POR BOTELLA (ML)	# SERVICIOS	DURABILIDAD	CANTIDAD RECOMENDADA POR PORCIÓN (ML)	COSTO PORCIÓN
PELLETIER	\$52.000	510	23	+ 1 AÑO	22	\$2.261
SODA	\$1.898	300	2,5	-	120	\$759

-  Contiene 510ml
-  Rinde para 23 cócteles
-  Se conserva hasta 12 meses
-  Colombia
-  Potencia tus cócteles
- Optimiza costos y procesos
- Obtén siempre el mismo sabor
-  Refrigerar después de abierta
-  100% natural

PELLETIER PORCIÓN 145 ML	\$3.020
PRODUCTO INDUSTRIAL	\$5.600
AHORRO CON PELLETIER	46,07%



CUALQUIER REFERENCIA DE PELLETIER (510 ML): \$52.000 (IVA INC.)

MÁQUINA PELLETIER

La primera máquina dispensadora de soda ilimitada
(NO es agua con gas), producto Pelletier
carbonatado y agua purificada.

**Alto volumen?
Poco tiempo?
Cómo reducir costos de la soda y tónica?**



EJ: 455 SERVICIOS

	COMPRA TRADICIONAL	MÁQUINA PELLETIER
TÓNICA	455 botellas de 300ml	1 Pimpina de 10 litros 445 servicios
SODA	455 botellas de 300ml	Ilimitada
AGUA	455 botellas de 300ml	Ilimitada
GASTO MENSUAL	\$3'700.000 PROMEDIO	\$2'884.560 MENSUALIDAD

**MÁS DEL 22%
DE AHORRO**

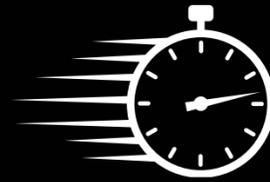
Gasifica, Simplifica, Ahorra.

BY PELLETIER & CO



INCLUYE

Soda ilimitada, **445 SERVICIOS** de tónica/ sirope botánico Pelletier (G&T), agua filtrada ilimitada



Reduce **TIEMPOS** en el servicio ¡Ya esta listo!



DIMENSIONES

Alto (60cm), largo (33cm), profundidad (57cm), y peso (38 Kg).



Aumenta rentabilidad
NO TENDRÁS QUE VOLVER A COMPRAR SODA. Rápido retorno de la inversión



2'884.560
VALOR DE LA MENSUALIDAD

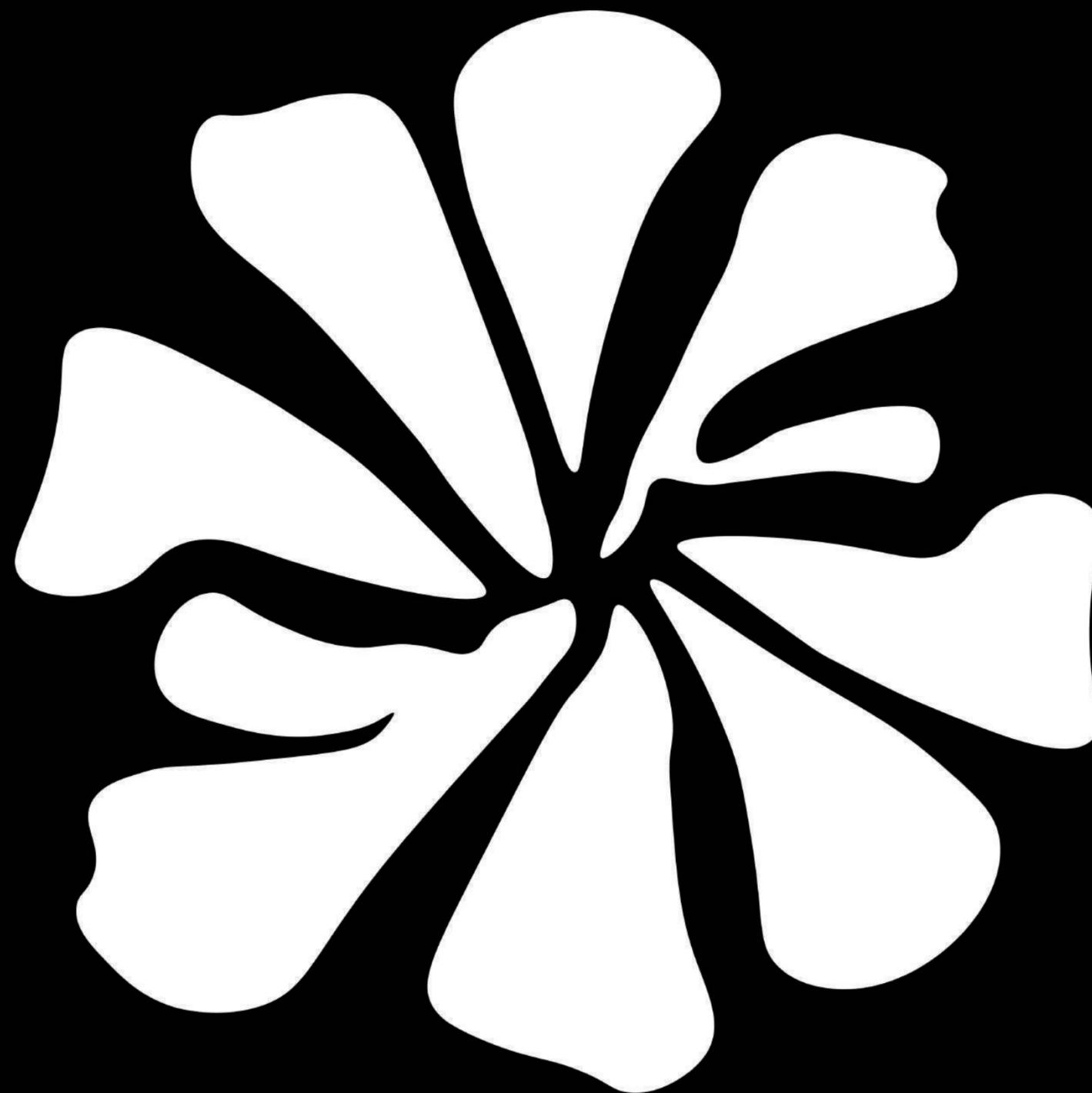
REQUIERE: Punto de acceso de agua, punto de energía de 220V y recarga de la bala de CO2

INCLUYE: Servicio técnico cada dos meses durante un año, instalación en el establecimiento, capacitación al personal operativo, una pimpina de co2 y una pimpina de 10L al mes. El refill tiene un costo adicional.

Níia

Botanical dRink

NIA-AMAZONIA.COM



NÍA es una **bebida botánica sin alcohol** cuya complejidad de sabor emula la experiencia de tomarse un cóctel.

Está diseñada para **eleva los momentos de placer** brindando una experiencia sofisticada sin los efectos del alcohol. Para su ritual, solo debe servirse sobre hielo, lo cual lo hace más fácil de disfrutar.

Los 3 sabores de NÍA hacen **homenaje a la biodiversidad colombiana**, son el fruto de 4 años de investigación en búsqueda de perfeccionar expresiones que sacan a relucir lo mejor de la naturaleza, y en especial la riqueza de la Amazonía.



ACAÍ | SUAVE & FLORAL

BOTÁNICOS | ACAÍ, PALO SANTO, FLORES AROMÁTICAS.
AROMÁTICO FLORAL Y REFRESCANTE.

AMARGO: ★★★★★

TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN: EXTRACCIÓN EN CO₂ | EXTRACCIÓN EN SOLVENTE | DESTILACIÓN EN AGUA | Prensado en frío.



AJÍ AMAZONICO | PICANTE & REFRESCANTE

BOTÁNICOS | AJÍ MISQUIUCHO, UVA, FLOR DE SAÚCO.
ÁCIDO Y REFRESCANTE CON FINAL PICANTE.

AMARGO: ★★★★★

TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN: EXTRACCIÓN EN CO₂ | EXTRACCIÓN
EN SOLVENTE | DESTILACIÓN EN AGUA | Prensado en frío.



HIERBA AMAZÓNICA | AMARGO & CÍTRICO

BOTÁNICOS | GUAYUSA, NARANJA, CÁSCARA PRECIOSA,
HERBAL Y CÍTRICO CON FINAL AMARGO.

AMARGO: ★★★★★

TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN: EXTRACCIÓN EN CO₂ | EXTRACCIÓN
EN SOLVENTE | DESTILACIÓN EN AGUA | PENSADO EN FRÍO.

VIVE MOMENTOS *Nia* EN

FANTASMA

MAMBO 
LATIN-NIKKEI

deborá


AFLUENTE

H N
HUMO NEGRO

fiero
cocina de fuego

Renne
Peruvian Bistro





SABOREA LA
AMAZO Níia

BOTELLA: 750ML

PRECIO UNITARIO: \$59.000 (IVA INC.)

VIDA ÚTIL: 1 AÑO Y MEDIO

APLICA PARA CUALQUIER REFERENCIA*

ZERO WASTE

CITRXS®

Cero esfuerzo. Cero desperdicio.

Nos posicionamos como la mejor opción para el uso de zumos de cítricos en coctelería, destacándonos por **precio, consistencia y disponibilidad.**

Aprovechamos las cáscaras de los cítricos para crear CITRXS, transformando lo que sería desperdicio en un ingrediente de alto valor. Con este enfoque, **reducimos el desperdicio de cítricos en un 70%,** generando un impacto positivo tanto en la industria como en el medio ambiente.

PORTAFOLIO & PRECIOS

*Precios incluyen IVA

CITRXS

Limón

Presentación: 1L PET
PVP: \$11.900 COP
Termoencogibles x 12.

Presentación: 5L
PVP: \$52.900 COP (\$10.580 litro)
Termoencogibles x 2

Tiempo de vida sin abrir: 4 meses.

Pedido mínimo: 200.000 COP

Tenemos disponibilidad de producto todo el año.

CITRXS

Naranja

Presentación: 1L PET
PVP: \$7.900 COP unidad
Termoencogibles x 12.

Presentación: 5L
PVP: \$36.900 COP (\$7.380 Litro)
Termoencogibles x 2

CITRXS

Toronja

Presentación: 1L PET
PVP: \$15.900 COP unidad
Termoencogibles x 12.

Presentación: 5L
PVP: \$61,125 COP (\$12,225 Litro)
Termoencogibles x 2

BENEFICIOS

Economía

No más merma.

Acidez constante.

Suministro constante.

Precio constante.

No hay que exprimir más.

No debe almacenarse refrigerado.

Vida útil 4 meses bien almacenado.



COMPARATIVO

REFERENCIA	CITRXS 1 LITRO	COSTO PROMEDIO X 1 LITRO EN PRODUCCIÓN INTERNA	COSTO PROMEDIO X 1 LITRO PRODUCTO INDUSTRIAL	AHORRO PROMEDIO
Limón	\$ 11.900	\$ 13.500	\$15.000	16%
Naranja	\$7.900	\$11.000	\$8.000	17%
Toronja	\$15.900	\$22.300	\$24.000	31%



SINCE 2020



PORTAFOLIO GLOBAL 2025

[@PELLETIERSYRUPS](#)

[@NIA-AMAZONIA](#)

[@ZEROWASTECITRXS](#)

CONTACTO: 318 794 73 25

MALEJANDRA@PELLETIER.COM.CO