



MEZCLAS Y RENDIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

DESCRIPCIÓN producto	TIPO producto	Presentaciones POSIBLES	Mezcla con agua SIN HIELO	Mezcla con agua CON HIELO FROZEN	Posibilidad de hacer jugo listo para tomar
LIMON ZUMO	ZUMO	A, B, C	1:5	1:4	si
NARANJA ZUMO	ZUMO	A, B, C	1:0	1:0	si
MARACUYA con semillas	PULPA liquida	A, B, C	1:4	1:2	si
MARACUYA sin semillas	CONCENTRADO	A, B, C	1:5	1:3	si
NARANJA	CONCENTRADO	A, B, C	1:5	1:3	si
PINA	CONCENTRADO	A, B, C	1:4	1:2	si
MORA	CONCENTRADO	A, B, C	1:8	1:5	si
MANZANA	CONCENTRADO	A, B, C	1:6	1:4	si
PONCHE DE FRUTAS manzana mango	CONCENTRADO	A, B, C	1:7 1:4	1:4	si
NANCE	CONCENTRADO	A, B, C	1:6	1:3	si
MANGO	CONCENTRADO	A, B, C	1:4	1:2	si
RASPADURA CON LIMON	CONCENTRADO	A, B, C	1:5		si
RASPADURA CON NARANJA	CONCENTRADO	A, B, C	1:5		si
BEBIDAS	BEBIDA	A, B, C, D, E,	n/a	n/a	YA ESTA LISTO

PRESENTACIONES:

A – GALON

B – ½ GALON

C – 1 LITRO

D – 16 ONZAS

E – 12 ONZAS

RECETAS PANAJUGO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	TIPO PRODUCTO	RECETA PARA EL VASO DE 12 ONZAS "FROZEN"	RECETA PARA EL VASO DE 12 ONZAS "REFRIGERADA o con hielo"
LIMON	ZUMO	<ul style="list-style-type: none"> • 1 onza de limón • 4 onzas de agua • 3 cucharadas de azúcar • 2 palas de hielo • 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas maracuyá • 10 onzas agua • 3 cds azúcar
NARANJA	ZUMO	<ul style="list-style-type: none"> • 6 onzas hielo • 6 onzas jugo • LICUAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Se toma puro
MARACUYA CON SEMILLAS	PULPA	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas de maracuyá • 4 onzas de agua • LICUAR Y COLAR después • 4 cucharadas azúcar • 2 palas de hielo • volver a licuar 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas de maracuyá • 8 onzas de agua • 3 cdas azúcar
MARACUYA SIN SEMILLAS	CONCENTRADO	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas maracuyá • 6 onzas de agua • 4 cucharadas de azúcar • 2 palas de hielo 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas maracuyá • 10 onzas agua • 3 cds azúcar
NARANJA	CONCENTRADO	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas naranja • 4 onzas de agua • 2 palas de hielo • 2 cdas de azucar 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas de naranja • 10 onzas de agua • 1 cda de azucar
PIÑA	CONCENTRADO	<ul style="list-style-type: none"> • 3 onzas pina • 3 onzas agua • 2 palas hielo • 2 cdas azucar 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 onzas pina • 9 onzas agua • 1 cda azucar
MORA	CONCENTRADO	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas mora • 6 onzas agua • 2 palas de hielo 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas de mora • 8 onzas de agua • 2 cdas de azucar

		<ul style="list-style-type: none"> • 2 cdas de azucar 	
MANZANA	CONCENTRADO	N/A	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 onzas manzana • 10,5 onzas agua
PONCHE DE FRUTAS	CONCENTRADO	<ul style="list-style-type: none"> • 2 onzas de ponche de frutas • 8 onzas de agua • 2 palas de hielo • 1 cda de azucar 	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 onzas de ponche • 12 onzas de agua
FRESA	CONCENTRADO	•	
NANCE	CONCENTRADO	<ul style="list-style-type: none"> • ½ onz de nance • 4 y ½ de agua • 2 palas de hielo • 2 cdas de azucar 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 y ½ onzas de nance • 10 onzas de agua • 3 cdas de azucar
MANGO	CONCENTRADO	•	
PINA COLADA		•	
RASPADURA CON LIMON		N/A	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 onzas de RCL • 12 onzas de agua
RASPADURA CON NARANJA		N/A	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 onzas de RCN • 10,5 onzas de agua