

**JUICE
GARAGE**

FOOD
INNOVATION
COMPANY

**Mucho sabor.
Poca complicación.**



Buen producto, fácil de servir.

Juice Garage nació de nuestra pasión por la fruta y las ganas de hacer las cosas de otra manera. Hoy desarrollamos nuestras propias marcas y seleccionamos productos que comparten una misma idea: ofrecer mucho sabor y facilitar el trabajo en hostelería.

Pensamos en quien disfruta el producto y en quien lo prepara. Por eso buscamos recetas apetecibles, formatos prácticos y elaboraciones sencillas que encajen en el ritmo real de cada negocio.



**«La innovación
tiene sentido
cuando se nota
en el vaso y ayuda
detrás de la barra».**

Marc Raventós Cobo
Innovación y desarrollo
de producto

Una propuesta para cada momento.

Seis familias para encontrar lo que encaja en tu carta y en tu forma de trabajar.



Smoothies

SÜCS y RAVEN'S.
Smoothies, milkshakes, fruta para beber, smoothie latte y smoothie cóctel.

04-09


El Andaluz

Un aperitivo para beber, inspirado en el gazpacho.

10


KREAM Frappés

Una base para crear diferentes frappés.

11


Açaí bowls

Una base de açaí para combinar con los toppings de tu carta.

12


Zumo de naranja

Formato profesional para facilitar el servicio.

13


SMOODY

Smoothies elaborados. Descongelar y servir en jarra.

14

SMOOTHIES

**Fruta preparada.
Más posibilidades.**

Raciones de fruta congelada para preparar al momento. Añade el líquido indicado en la receta, tritura y sirve: sin pelar ni cortar fruta durante el servicio.

**Tu ración de fruta
+ 200 ml del líquido indicado**



Dos colecciones para tu carta.



Descubre las recetas de cada colección.

Fácil detrás de la barra.

01 • AÑADE LA BASE

Vierte el líquido indicado para la receta.



02 • INCORPORA LA FRUTA

Añade la ración y los ingredientes de la receta.



03 • TRITURA

Bate hasta obtener una mezcla homogénea.



04 • SIRVE

Sirve la bebida al momento.



Necesitas congelador, batidora y los ingredientes de cada receta.

Más posibilidades para tu carta.

Una misma ración. Cinco formas de servirla.



Smoothies

Fruta y líquido indicado.



Milkshakes

Fruta y leche fría.



Fruta para beber

Tu fruta para otoño e invierno.



Smoothie Latte

Fruta, leche caliente y especias.



Smoothie Cóctel

Fruta, base líquida y destilado, según receta.

Cada ración, una bebida. Elaboraciones según receta.
Presentaciones sugeridas.

MILKSHAKES

**Saca tu lado
más cremoso.**

Las mismas raciones de fruta,
con leche fría y preparadas
al momento.



**Tu ración de fruta
+ 200 ml de leche fría**

Tritura hasta obtener una
mezcla homogénea.
Sirve al momento.

Leche o bebida vegetal, según receta.



Vitality · Fresa y plátano
Nata y sirope: presentación sugerida.

El acabado, a tu manera.

Puedes añadir nata y sirope según la propuesta de tu establecimiento.

Una caja de 20 raciones.
Más opciones con el mismo stock de fruta.

FRUTA PARA BEBER

**La misma fruta.
También en invierno.**

Amplía tu carta de otoño e invierno
con las mismas raciones de fruta.



01 Con fruta congelada

Tu ración de fruta
+ 200 ml de agua caliente
+ endulzante según receta

Tritura hasta obtener una
mezcla homogénea.



Vitality · Fresa y plátano

02 Con fruta descongelada

Tu ración de fruta previamente descongelada
+ líquido indicado, según receta.

Descongela siguiendo la ficha del producto.
Tritura y sirve al momento.

La misma fruta, todo el año.
Sin ampliar tu stock de fruta.

SMOOTHIE LATTE

**La fruta se encuentra
con el latte.**

La fruta de tus smoothies, con
leche caliente y el toque de
especias de cada receta.



Tu ración de fruta

- + 200 ml de leche caliente
- + un toque de miel o sirope de agave
- + la especia recomendada

Leche o bebida vegetal, según receta.



Vitality · Fresa, plátano y canela

Algunas combinaciones

Tropical
+ jengibre

Vitality
+ canela

Açaí Boost
+ vainilla

Más variedad. La misma fruta.

SMOOTHIE CÓCTEL

La fruta tiene otro espíritu.

Convierte tus raciones de fruta
en cócteles preparados
al momento.



Tu ración de fruta
+ base líquida
+ destilado según receta

Combina según receta.
Tritura.
Sirve en copa.



VITALITY KISS
Fresa · Plátano · Vodka

Algunas combinaciones

Tropical Vibe
Tropical + ron

Vitality Kiss
Vitality + vodka

Tequila Passion
Passion + tequila

Más opciones. El mismo stock de fruta.

**EL
ANDALUZ**
APERITIVO PARA BEBER

Un aperitivo para beber, inspirado en el gazpacho.

Una bebida de hortalizas con un suave toque de manzana, preparada al momento con aceite de oliva, vinagre y sal. Una forma diferente de disfrutar del aperitivo.



Así se prepara.



01 · AÑADE

Zumo de manzana.



02 · INCORPORA

La ración congelada, aceite de oliva, vinagre y sal.



03 · TRITURA

Hasta obtener una mezcla homogénea.



04 · SIRVE

Y disfruta de otro aperitivo.

KREAM FRAPPÉS

**UNA SOLA BASE.
TODOS LOS FRAPPÉS
QUE QUIERAS.**

KREAM es una base suave de vainilla creada para combinar con leche, hielo y el ingrediente que elijas.



BASE KREAM



LECHE Y HIELO



TU SABOR

COOKIES • PISTACHO • CHOCOLATE • GALLETA DE CACAO



TU FRAPPÉ

**UNA ÚNICA REFERENCIA
EN EL CONGELADOR.**

Evita almacenar una base para cada sabor.
Elige las recetas que mejor encajen con tu
establecimiento y cambia tu oferta cuando quieras.



**RECETARIO
KREAM
INCLUIDO**

Recetas y proporciones
para empezar.
Después, tú decides.

Presentaciones sugeridas. Preparación e ingredientes según receta.

Tu bowl. A tu manera.

Una base de açaí para combinar con los toppings de tu carta. Una propuesta para desayunos, meriendas y pausas con cuchara.



Presentación sugerida.
Toppings no incluidos
en la base.

Una base, tu presentación.



BASE DE AÇAÍ
El punto de partida
del bowl.



TOPPINGS DE TU CARTA
Combinalos según
tu propuesta.



LISTO PARA PRESENTAR
Cuida el acabado y sirve.

MoBerry
More Berry. More Happy.

Comercializado
por Juice Garage.

Todo el protagonismo para el zumo.

Zumo de naranja en formato profesional para servir sin exprimir en el local. Una opción para desayunos, cafeterías y establecimientos con un servicio continuo.



Formato profesional.



Menos preparación en el local.



SIN EXPRIMIR

Evita ese paso durante el servicio.



SIN PELAR NI CORTAR

No necesitas preparar las naranjas.



SIRVE SEGÚN LA DEMANDA

Organiza el servicio por vasos o jarras.

Conservación y preparación según la ficha del producto.

SMOODY

**Nosotros lo preparamos.
Tú lo sirves.**

Recetas propias de fruta triturada, con una textura fluida para desayunos y bufés. Smoothies elaborados, envasados y congelados rápidamente en bolsas de 1 litro.



*Imagen orientativa. El formato y la presentación del envase pueden variar.

Una bolsa. Una jarra.

01**DESCONGELA**

Planifica y descongela en refrigeración, según la ficha del producto.

02**VIERTE**

Abre la bolsa de 1 litro y vierte su contenido en una jarra.

03**SIRVE**

Sin batidora ni añadir líquido. Mantén el producto refrigerado.

Sin conservantes ni colorantes. Consulta recetas disponibles.
Conservación y consumo según etiqueta y ficha técnica.

Un smoothie, por favor.



Con las raciones individuales de fruta de Juice Garage



Menos preparación. Más tiempo para atender.

El zumo de naranja.



Con el zumo de naranja profesional de Juice Garage



Sin exprimir. Listo para servir.
Menos preparación durante el servicio.

Dale sabor al desayuno.



CON SMOODY, ASÍ DE FÁCIL



SMOODY • Smoothies elaborados

Con fruta natural y su fibra. Textura ligera, lista para servir.
Nosotros lo preparamos. Tú lo sirves.

Tu negocio. Tu selección.

No todos los locales necesitan lo mismo. Te ayudamos a elegir una propuesta que encaje con tu carta, tu espacio y tu ritmo de servicio.


01

Cuéntanos cómo trabajas.

Qué tipo de local tienes, qué quieres ofrecer y con qué espacio y equipo cuentas.


02

Elegimos por dónde empezar.

Seleccionamos contigo los productos y las elaboraciones que mejor encajen en tu negocio.


03

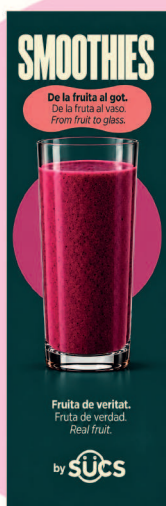
Concretamos la propuesta.

Revisamos preparación, formatos, conservación y condiciones de suministro antes de empezar.

**Empieza por lo que encaja.
Amplía cuando lo necesites.**

Del producto a tu carta.

La preparación y la presentación también cuentan. Descubre los materiales y complementos disponibles para completar tu propuesta.



Para enseñarlo y prepararlo.

Consulta las cartas, fichas de producto e instrucciones disponibles para las referencias que elijas.

Y para completar el servicio.



Toppings

Opciones para completar la presentación de tus açai bowls.



Takeaway

Vasos, tapas, cañitas y bowls para tus pedidos para llevar.

Complementos de venta por separado. Consulta referencias y disponibilidad.

Hablemos de lo que necesita tu local.

**JUICE
GARAGE**

FOOD
INNOVATION
COMPANY

Hablemos de lo que necesita **tu negocio.**

Te ayudamos a encontrar una propuesta
que encaje con tu carta y tu forma de trabajar.

+34 604 486 190
info@juicegarage.es

Descubre nuestras
soluciones.

