

bar

CUADRO DE
UTILIZACIÓN DE
LOS PURÉS DE
FRUTAS Y
VERDURAS
CONGELADOS



les vergers
boiron 

cero defectos,
100% sabor.

my-vb.com



cócteles

Cócteles	Cóctel & vaso	Sabor Les Vergers Boiron		Ingredientes			Espirituosos, vinos y licores					
				Hierbas, especias & bitter	Sirope	Otros ingredientes	1	2	3			
Juleps	Peach Julep (Julep Cup o Highball)	Melocotón blanco	1/2 parte	Ramita de menta	1/2 taza	Sirope de miel	3/4 parte		Bourbon	2 partes		
	Currant Julep (Julep Cup o Highball)	Grosella roja	1/4 parte	Ramita de menta	1/2 taza	Sirope simple	3/4 parte	Limón exprimido	1/2 parte	Bourbon	2 partes	
	Tropical Julep (Julep Cup o Highball)	Frutas tropicales	3/4 parte	Ramita de menta	1/2 taza	Sirope simple	3/4 parte		Bourbon	2 partes		

Instrucciones: En un vaso mezclador, meter las ramitas de menta (tras machacarlos un poco con un mortero) junto con el resto de los ingredientes. Agregar hielo picado y mezclar. Añadir 3-4 hojas de menta. Decorar con una hoja de menta.

Smashes	Blackberry Smash (Rocks)	Mora	1/2 parte			Sirope de miel	1/2 parte	Limón exprimido	1/2 parte	Bourbon	2 partes	
	Sherry Smash (Rocks)	Naranja sanguina 100 %	1/4 parte	Mora	1/2 parte	Frambuesa	1/2 parte	Sirope de agave	3/4 parte	Limón exprimido	1/4 parte	Ginebra 1 parte Dry Sack Medium Sherry 1 parte
	Cognac Smash (Rocks)	Frambuesa	1/2 parte			Hojas de albahaca	3	Sirope simple	1/2 parte	Limón exprimido	1/2 parte	Remy Martin V.S.O.P. 1+1/2 partes

Instrucciones: En un vaso mezclador, mezclar las hierbas (en su caso) con el resto de ingredientes. Añadir hielo y agitar vigorosamente, verter sobre hielo fresco en un vaso grande. Decorar con un gajo de limón y una ramita de menta.

Slings & Swizzles	Singapore Sling ⁽¹⁾ (Highball)	Piña 100 %	1/2 parte			Angostura bitter	1 golpe	Limón exprimido	1/2 parte	Club soda (añadir por último y mezclar ligeramente)	Ginebra 1 parte	Benedictine 1/2 parte	Cherry Heering 1/2 parte
	Bittered Orange Sling ⁽¹⁾ (Highball)	Naranja & Naranja Amarga	1/2 parte			Angostura bitter	1 golpe	Limón exprimido	1/2 parte		Ginebra 1 parte	Cointreau® 1/2 parte	Cherry Heering 1/2 parte
	Fig Swizzle ⁽²⁾ (Highball)	Kalamansi 100 %	1/2 parte	Higo 100 %	1/2 parte	Angostura bitter	2 golpes	Sirope de agave	3/4 parte	Nuez moscada rallada	Ginebra 2 partes		

Instrucciones: ⁽¹⁾ Meter los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo, agitar y verter sobre hielo fresco en un tumbler (vaso grande). ⁽²⁾ Meter los ingredientes en un vaso para whisky, añadir hielo picado, mezclar con una cuchara de bar (swizzle) durante 5 a 10 segundos y terminar añadiendo más hielo picado.

Sours	Ginger Sour (Vaso ancho para Whisky)	Especialidad Gingembre	1/2 parte					Sirope simple	3/4 parte	Limón exprimido 3/4 parte 1 clara de huevo (opcional)	Espirituosos a elegir	1+1/2 partes	
	Lemongrass Sour (Vaso ancho para Whisky)	Especialidad citronela	1/2 parte					Sirope de miel	3/4 parte	Limón exprimido 3/4 parte 1 clara de huevo (opcional)	Espirituosos a elegir	1+1/2 partes	
	Pisco Lychee (Vaso ancho para Whisky)	Lichi	3/4 part			Angostura bitter (por último)	3 gotas	Sirope simple	3/4 parte	Limón exprimido 3/4 parte 1 clara de huevo	Pisco Acholado	2 partes	

Instrucciones: Meter los ingredientes en un vaso mezclador, agitar vigorosamente, añadir hielo fresco. Nota: Para cócteles con clara de huevo, mezclar todos los ingredientes primero sin hielo para emulsionar la clara de huevo, y añadir luego el hielo y volver a mezclar.

Cócteles	Cóctel & vaso	Sabor Les Vergers Boiron		Ingredientes			Espirituosos, vinos y licores		
				Hierbas, especias & bitter	Sirope	Otros ingredientes	1	2	3
Collins	Floradora (Highball)	Lima 100% 3/4 parte	Frambuesa 1/2 parte	Angostura bitter 2 golpes	Sirope simple 3/4 parte	Ginger ale (añadir por último y mezclar un poco)	Ginebra 1+1/2 partes		
	Ginger Mule (Highball)	Lima 100% 3/4 parte	Especialidad Gingembre 3/4 parte		Sirope de miel 3/4 parte	Club soda (añadir por último y mezclar un poco)	Vodka 1+1/2 partes		
	Blackcurrant Collins (Highball)	Grosella negra 1/2 parte			Sirope simple 3/4 parte	Limón exprimido 3/4 parte Club soda (añadir por último y mezclar un poco)	Ginebra 1+1/2 partes		

Instrucciones: Mezclar todos los ingredientes en un vaso mezclador (excepto las bebidas gaseosas). Añadir hielo, agitar y filtrar a continuación vertiendo sobre cubos de hielo en un vaso para Whisky. Añadir las bebidas gaseosas por último y mezclar con una cuchara de bar (swizzle).

Daiquiri's	Kalamansi Daiquiri (Vaso de Martini)	Kalamansi 100% 3/4 parte			Sirope simple 3/4 parte		Ron ligero 2 partes		
	Hemingway Daiquiri (Vaso de Martini)	Pomelo rosa 100% 3/4 parte	Lima 100% 1/2 parte				Ron ligero 1+1/2 partes	Licor Luxardo Maraschino 1/2 parte	
	Guava Daiquiri (Vaso de Martini)	Lima 100% 3/4 parte	Guayaba 1/2 parte		Sirope simple 3/4 parte		Ron ligero 1+1/2 partes		
	Melon Daiquiri (Vaso de Martini)	Lima 100% 3/4 parte	Sandía 100% 3/4 parte	1 hoja de salvia	Sirope simple 3/4 parte		Ron ligero 2 partes		

Instrucciones: Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo, agitar y servir en una copa para cóctel refrigerada (Martini). Decorar con una rodaja de lima.

Gimlet's	Bergamot Gimlet (Vaso de Martini)	Lima 100% 1/2 parte	Bergamota 100% 3/4 parte		Sirope simple 3/4 parte		Ginebra 1+1/2 partes		
	Kalamansi Gimlet (Vaso de Martini)	Kalamansi 100% 3/4 parte			Sirope simple 3/4 parte		Ginebra (se recomienda utilizar Plymouth Gin) 1+1/2 partes		

Instrucciones: Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo, agitar y servir en una copa para cóctel refrigerada (Martini).

Tiki	Boiron Mai Tai ⁽¹⁾ (Rocks)	Lima 100% 3/4 parte	Piña 100% 1/2 parte		Sirope de almendra 1/2 parte		Ron moreno Mount Gay Eclipse 1+1/2 partes	Cointreau® Negro 1/2 parte	
	Ginger Spice ⁽¹⁾ (Highball)	Especialidad Gingembre 1/2 parte	Piña 100% 1/2 parte	Angostura bitter 1 golpe 1 pizca de pimienta negra	Sirope de miel 3/4 parte	Limón exprimido 3/4 parte	Ron moreno 1 parte	Ron ligero 1 parte	
	Chili Passion ⁽²⁾ (Highball)	Cranberry & Guinda 1/4 parte Maracuyá 100% 3/4 parte	Lima 100% 1/2 parte	Chile jalapeño 1 rodaja	Sirope simple 3/4 parte	2 hojas de albahaca	Ron dorado añejo 1+1/2 partes		

Instrucciones: ⁽¹⁾ Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo y agitar, verter sobre el hielo fresco en un vaso. Añadir ramitas de menta. ⁽²⁾ Machacar las hojas de albahaca en un vaso mezclador, añadir la rodaja de chile (sin machacarla), añadir el resto de los ingredientes, agitar con hielo y pasar por colador sobre el hielo fresco. Decorar con una rodaja de chile jalapeño y albahaca.

Cócteles	Cóctel & vaso	Sabor Les Vergers Boiron		Ingredientes			Espirituosos, vinos y licores		
				Hierbas, especias & bitter	Sirope	Otros ingredientes	1	2	3
Daisy's	Passionfruit Margarita⁽¹⁾ (Rocks)	Lima 100% 1/2 parte	Maracuyá 100% 3/4 parte		Sirope de agave 1/4 parte		Tequila silver 1+1/2 partes	Cointreau® 3/4 parte	
	Morello Cranberry Cosmopolitan⁽²⁾ (Vaso de Martini)	Lima 100% 1/2 parte	Cranberry & Guinda 3/4 parte				Vodka cítricos 1+1/2 partes	Cointreau® 3/4 parte	
	One Ball Cocktail⁽²⁾ (Vaso de Martini)	Lima 100% 3/4 parte	Pimiento amarillo 100% 1/2 parte		Sirope simple 1/2 parte	1 clara de huevo	Ginebra 1+1/2 partes	Chartreuse amarilla 1/2 parte	

Instrucciones: ⁽¹⁾ Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo y agitar, verter a continuación sobre hielo fresco. Escarchar el borde con sal.
⁽²⁾ Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo, agitar y servir en una copa para cóctel refrigerada.

Sparkling	Bellini (Flauta de champán)	Melocotón blanco 1/2 parte			Sirope simple 1/4 parte		Prosecco 4 partes		
	Blood Naranja Mimosa (Flauta de champán)	Naranja sanguina 100% 1 parte			Sirope simple 1/2 parte		Champán 4 partes		
	French 75 (Flauta de champán)	Yuzu 100% 1/2 parte	o Bergamota 100%		Sirope simple 1/4 parte		Ginebra 1 parte	Champán 3 partes	

Instrucciones: Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo y remover ligeramente y luego filtrar los ingredientes vertiéndolos en una flauta de champán.

Frozen	Chestnut Vanilla Alexander⁽¹⁾ (Copa de vino grande)	Castaña & vainilla 1 parte		Nuez moscada rallada (por último)	Leche concentrada 1 parte	Helado 2 bolas Leche 1 parte	Brandy 2 partes	Licor de chocolate blanco 1 parte	
	Put an Umbrella on it!⁽²⁾ (Copa de vino grande)	Piña 100% 1 parte	Coco 1 parte		Sirope simple 3/4 parte	Limón exprimido 3/4 parte Hielo (picado) 2 tazas	Ron blanco 2 partes	Curaçao azul 1 parte	
	Kalamansi Margarita⁽²⁾ (Copa de vino grande)	Kalamansi 100% 1 parte			Sirope de agave 1/2 parte		Tequila 100% agave 1+1/2 partes	Cointreau® 1 parte	

Instrucciones: ⁽¹⁾ Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador y agitar bien. Verter en una copa de vino grande.
⁽²⁾ Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador (excepto el curaçao azul) y agitar bien. Verter el Curaçao azul en un vaso de vino, verter la bebida mezclada sobre el curaçao azul.

Savory Cocktails	Bloody Mary⁽¹⁾ (Highball)	Tomate 100% 3 partes	Pimiento amarillo 100% 1 parte	Worcestershire 3 golpes Tabasco 3 golpes		Limón exprimido 1/2 parte	Vodka 1+1/2 partes		
	Red Pepper Caipirinha⁽²⁾ (Rocks)	Lima 100% 3/4 parte	Pimiento rojo 100% 1/2 parte	Chile jalapeño 1 rodaja	Sirope simple 3/4 parte		Cachaca 2 partes		

Instrucciones: ⁽¹⁾ Mezclar los ingredientes en el vaso, añadir hielo y mezclar.
⁽²⁾ Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador, agitar con el hielo, verter sobre hielo fresco y decorar con hierbas frescas.

Ponche	Pumpkin Spice	Calabaza 100% 1kg		1/2 Nuez de moscada 1/4 Palo de canela	Sirope de demerara 1kg	Limón exprimido 1kg Agua 1/2 kg	Ron moreno Mount Gay Eclipse 3 L		
	Cinnamon Apple Punch	Manzana verde 1 kg	Especialidad Gengibre 1/2 kg	25 Hojas de menta Canela	Sirope de miel 1 kg	Limón exprimido 1kg Té recién infundido, frío 1/2 kg	Alcohol moreno (Brandy, Cognac, Ron, Whisky) 3 L		

Instrucciones: Machacar las hierbas y especias con un mortero y verterlas en un bol para ponche, añadir el resto de los ingredientes, mezclar y añadir un cubo de hielo grande o 64 oz (192 cl) de cubitos de hielo, decorar con rodajas de cítricos.



siropes

siropes	Agua	Ingredientes	Medidas aproximadas	
Sirope de agave	Agua filtrada : 1 parte	Néctar de agave: 1 parte	1/4 parte = 7.5 ml / 0.25 oz	1+1/2 partes = 45 ml / 1.5 oz
Sirope de miel	Agua filtrada : 1 parte	Miel de trébol: 1 parte	1/2 parte = 15 ml / 0.5 oz	2 partes = 60 ml / 2 oz
Sirope de demerara	Agua filtrada : 1 parte	Azúcar demerara : 1 parte	3/4 parte = 22.5 ml / 0.75 oz	3 partes = 90 ml / 3 oz
Sirope simple	Agua filtrada : 1 parte	Azúcar blanco fino: 1 parte	1 parte = 30 ml / 1 oz	4 partes = 120 ml / 4 oz

Instrucciones: Mezclar juntos la misma cantidad de agua filtrada que los demás ingredientes hasta su total absorción.

vasos

Outils	Vasos						
Shaker	Julep Cup	Rocks	Highball	Vaso de Martini	Copa de vino grande	Flauta de champán	Bol para Ponche

5 buenos motivos para elegir los productos Les vergers Boiron

100 % sabor

Sabor, color y textura excepcionales y auténticos, muy próximos a los de la fruta y hortaliza frescas.

100 % natural

Sin colorantes, espesantes o conservantes. Libres de OGMs.

100 % seguro

Productos de **cualidades organolépticas constantes** y características físicoquímicas y microbiológicas garantizadas. Disponibles durante todo el año. **Calidad y máxima seguridad**, a través de controles sistemáticos, estrictos y rigurosos desde la selección de las materias primas, la fabricación de cada lote hasta el producto acabado.

100 % práctico

Lavar, pelar, deshuesar, despepinar, mezclar, tamizar y perder materia prima ya son historia. **Ahorra tiempo y controla tus costos** con productos el 100% listos para el uso y fáciles de usar.

100 % a tu lado

Estamos presentes en más de 80 países a través de una red de distribuidores de suma eficacia. En nuestro sitio Web **my-vb.com**, **descubre recetas, consejos y todos nuestros productos.**

ENVASES

- Tarrina de 1 kg fácil de desmoldar, dividir en raciones y verter.
- Biberón de 480 g para determinadas referencias lo que permite una dosificación precisa.
- Fruta IQF 1 kg en bolsa de cierre múltiple.

DESCONGELACIÓN

- Descongelación recomendada para una calidad óptima: entre +2°C y +4°C durante de 12 h a 48 h según el envase. Para los cubos de 10 kg, a +20°C/+22 °C durante 36 h.
- Es posible descongelar al baño María o en el microondas* a temperatura baja.

*El formato biberón no está adaptado para la descongelación en el microondas.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto a una temperatura de - 18° C (ver DLUO en el envase).
- Tras descongelar (en su envase cerrado), el producto se usa como un producto fresco, puede conservarse durante más de una semana en la nevera, entre +2°C/+4°C. Una vez abierto, consumirlo rápidamente. No se deben volver a congelar alimentos previamente descongelados.



Inocuidad alimentaria: Boiron Frères SAS con sede en Valence (Francia) se acoge a la certificación ISO 9001, ISO 14001 e FSSC 22000.



cero defectos,
100 % sabor.

my-vb.com

