



BİR
DAMLA
DOLUSU
LEZZET!

A DROP OF
FLAVOR!


caliente[®]
COFFEE & COCKTAIL
SYRUPS

Kahve & Kokteyl Şurupları





Hijyen, mükemmel lezzet ve kalite...

Hygiene, perfect taste and quality

Гигиен отличный вкус и качество

نظافة أكيدة، ونكهة لذيذة وجودة ممتازة

www.katsan.com.tr



KATSAN GIDA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

ŞİRKET PROFİLİ

KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. 1988 senesinde Abdullah TOPCUOL ve oğulları tarafından kurulmuştur. Abdullah TOPCUOL 1947 senesinde mesleğe başlamış, ülkemizin en eski ve deneyimli pasta ustalarındandır. Firmamız, pastacılık alanındaki derin bilgi ve tecrübesinin ışığı altında sektöre getirdiği yeniliklerle kısa zamanda liderliğini kanıtlamayı başarmıştır. KATSAN, tescilli markalarından biri olan OVALETTE markası altında üretimini yaptığı pasta katkı maddesi ve benzeri ürünlerle, Türk pastacılığının gelişmesinde önemli roller üstlenmiştir. Kuruluşundan beri sektörde lider firma olan KATSAN bulunduğu konumu; kaliteyi, yenilikçiliği, satış öncesi ve sonrası müşteri memnuniyetini ilke edinmiş olmasına borçludur. Unlu mamüller pasta ve dondurma imalatlarında kullanılan katkı ve yardımcı maddeleri, emülgatörler, geliştiriciler, hazır toz ve karışımlar, krem şantiler, kremler, jöleler, pasta ve dondurma sosları, meyve dolguları ve meyve preparatları, şuruplar, çikolata, konfiseri çeşitleri, madlen ve spesiyal çikolatalar, kuvertür, damla, parça ve para çikolata, pralin, kakao tozu gibi yaklaşık bin çeşit ürünün üretimini, pazarlamasını ve ihracatını yapan KATSAN aynı zamanda da dünyanın kendi alanında en büyük firmalarıyla çok yakın bir iş birliği içerisinde ve bu gibi bazı yurtdışı firmaların Türkiye mümessilliğini yapmaktadır. Firma olarak amacımızın ürünlerimizi satan, kullanan ve tüketen sizlerin memnuniyetini en üst seviyede tutmak ve sizlere en mükemmel hizmeti vermek olduğunu bilgilerinize sunarız.

COMPANY PROFILE

KATSAN Gıda San. ve Tic. Ltd. Sti. was founded in 1988. KATSAN manufactures and sells more than 1000 products such as assortments of emulsifier, additive, improver, instant powder & mixture, whipping cream, cream, jelly, glazing, cake & ice cream sauce, fruit filling & preparation, syrup, chocolate & confectionary including chocolate bonbon, neapolitan chocolate, couverture, chocolate drop, chocolate piece, chocolate button, chocolate spread, cacao powder which are used in the production of bakery, pastry and ice cream products to both domestic and export markets. All assortments of KATSAN are manufactured under ISO 9001 and ISO 22000 quality standards.

Ercan TOPCUOL
Genel Müdür / General Manager



Lloyd's Register
LRQA

CERTIFICATE OF APPROVAL

This is to certify that the Quality Management System of:
KATSAN GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Dereazğı Mah. İnönü Cad. No: 118, 34528
Beşikdüzü - İstanbul
TURKEY

has been approved by Lloyd's Register Quality Assurance to the following Quality Management System Standards:

ISO 9001:2015

The Quality Management System is applicable to:

Production of Additives (Emulsifier and Stabilizer, Baking Powder, Vanillin with Sugar, Pastry Mixes) for Light Bakery Products and Packaging with PP, PE Materials, Production of Decoration, Coating EL Filling Products (Glaze, Decoration Sauce, Sugar Dough, Filling Types) and Packaging with PP, PE and MAP, Production of Additives for Ice Creams (Ice Cream Powder, Flavored Syrup, Chocolate (Coated, Filled and Flavored), Compound Types (Coated, Shaped) and Powder Mixes (Gel Powder, Whipping Cream, Powdered Dessert and Pastry Creams, Charlotte), Praline (Hazelnut Paste with Cocoa) and Packing with PP, PE Aluminium Foil, Multi-Storey Flexible, Tin, Carton and Glass Material, Packaging of Cocoa Powder, Starch Types and Powdered Sugar with Metallized Coax, PE and Kraft Material

Approval Certificate No: 1576005394A Original Approval: 12 February 2009
Current Certificate: 09 September 2017
Certificate Expiry: 04 September 2020

Issued by Lloyd's Register Quality Assurance Limited

UKAS
2007

Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, 90, Tottenham Court Road, London, W1P 0LP, England, Member of Lloyd's Register Group Limited, which is a company limited by guarantee, incorporated in England, No. 3220467, registered office: 25 Abchurch Lane, London, EC4N 3DF, England.

Lloyd's Register
LRQA

Certificate of Approval

This is to certify that the Food Safety Management System of:
KATSAN GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
13 Dereazğı Mah. İnönü Cad. No: 118, Beşikdüzü, İstanbul, Turkey

has been assessed by LRQA and found to conform with the requirements of Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Certification scheme for food safety systems including:
ISO 22000:2006, ISO 17025:2005+2009 and additional FSSC 22000 requirements

Food Chain (Sub) Category: CV

GBes Besikine - Arvo Technical Manager
Issued by: Lloyd's Register Goezelm Ltd GB

Certificate identity number: 10149173
Certification decision date: 3 September 2018
Initial date of certification: 10 March 2018
Current issue date: 3 September 2018
Expiry date: 4 September 2020
Approval number(s): FSSC 22000-1049679

The Certificate is applicable for:

Production of Additives (Emulsifier and Stabilizer, Baking Powder, Vanillin with Sugar, Pastry Mixes) for Light Bakery Products and Packaging with PP, PE Materials, Production of Decoration, Coating and Filling Products (Glaze, Decoration Sauce, Sugar Dough, Filling Types) and Packaging with PP, PE and MAP, Production of Additives for Ice Creams (Ice Cream Powder, Flavored Syrup, Chocolate (Coated, Filled and Flavored), Compound Types (Coated, Shaped) and Powder Mixes (Gel Powder, Whipping Cream, Powdered Dessert and Pastry Creams, Charlotte), Praline (Hazelnut Paste with Cocoa) and Packing with PP, PE Aluminium Foil, Multi-Storey Flexible, Tin, Carton and Glass Material, Packaging of Cocoa Powder, Starch Types and Powdered Sugar with Metallized Coax, PE and Kraft Material

FSSC 22000

UKAS
2007

Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, 90, Tottenham Court Road, London, W1P 0LP, England, Member of Lloyd's Register Group Limited, which is a company limited by guarantee, incorporated in England, No. 3220467, registered office: 25 Abchurch Lane, London, EC4N 3DF, England.

Lloyd's Register
LRQA

CERTIFICATE OF APPROVAL

This is to certify that the Halal Management System of:
KATSAN GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
İnönü Cad. Dereazğı Mah. No: 118
Beşikdüzü - İstanbul / TURKEY

has been assessed by Lloyd's Register Quality Assurance and found to conform with the requirements of the following Halal Management System Standard:

HALAL 22:2013

The Halal Management System is applicable to:

Production of Additives (Emulsifier and Stabilizer, Baking Powder, Vanillin with Sugar, Pastry Mixes) for Light Bakery Products and Packaging with PP, PE Materials, Production of Decoration, Coating EL Filling Products (Glaze, Decoration Sauce, Sugar Dough, Filling Types) and Packaging with PP, PE and MAP, Production of Additives for Ice Creams (Ice Cream Powder, Flavored Syrup, Chocolate (Coated, Filled and Flavored), Compound Types (Coated, Shaped) and Powder Mixes (Gel Powder, Whipping Cream, Powdered Dessert and Pastry Creams, Charlotte), Praline (Hazelnut Paste with Cocoa) and Packing with PP, PE Aluminium Foil, Multi-Storey Flexible, Tin, Carton and Glass Material, Packaging of Cocoa Powder, Starch Types and Powdered Sugar with Metallized Coax, PE and Kraft Material

Approval Certificate No: 1576005394C Original Approval: 09 July 2014
Current Certificate: 02 August 2017
Certificate Expiry: 01 August 2020

Issued by Lloyd's Register Goezelm Ltd GB

UKAS
2007

Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, 90, Tottenham Court Road, London, W1P 0LP, England, Member of Lloyd's Register Group Limited, which is a company limited by guarantee, incorporated in England, No. 3220467, registered office: 25 Abchurch Lane, London, EC4N 3DF, England.

TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ
HELAL İYUNLUK BELGESİ
معهد المعايير التركية
شهادة المعايير لحلال
TURKISH STANDARDS INSTITUTION
HALAL CERTIFICATE OF COMPLIANCE

HELAL

BELEGE NUMARASI APPROVED NUMBER OF LICENSE	09001-HG-0161
BELEGENİN İLK VERİLEBİŞ TARİHİ DATE OF FIRST ISSUE OF LICENSE	02.12.2012
BELEGENİN SON GÜNCELLENME TARİHİ EXPIRES DATE	13.08.2020
BELEGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI NAME OF THE LICENSEE ORGANIZATION	KATSAN GIDA SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
BELEGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ ADDRESS OF THE LICENSEE ORGANIZATION	DEREAZĞI MAHALLESİ İNÖNÜ CADDESİ NO:118 34528 BEŞİKDÜZÜ/İSTANBUL, TÜRKİYE
ÜRETİM YERİ ADI NAME OF THE PRODUCTION PLACE	KATSAN GIDA SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
ÜRETİM YERİ ADRESİ ADDRESS OF THE PRODUCTION PLACE	DEREAZĞI MAHALLESİ İNÖNÜ CADDESİ NO:118 34528 BEŞİKDÜZÜ/İSTANBUL, TÜRKİYE
İŞLİLİK EDİLEN BELEGE NUMARASININ İYUNLUK BELGESİ REGISTRATION NUMBER OF THE LICENSE	14.10.10.000-HELAL-198
TEKSTİLİ İÇİCİSİNİN İYUNLUK BELGESİ REGISTRATION NUMBER OF THE LICENSE	Karadeniz Dökümü
İŞLİLİK YERİ İYUNLUK BELGESİ REGISTRATION NUMBER OF THE LICENSE	TÜRKİYE
BELEGE SAHİBİ KURULUŞUN İYUNLUK BELGESİ REGISTRATION NUMBER OF THE LICENSE	TÜRKİYE

HAVALİ VE HAVALİ DÜZELTİMİ ÜRÜN GRUBUNDA, ÜRÜN İYUNLUK BELGESİ NO: 13.08.2020, KATSAN İYUNLUK BELGESİNİN İYUNLUK BELGESİ NO: 14.10.10.000-HELAL-198

HELAL

H. Böksel
11.08.2017
HICRAN DÖKMEZ KARAHAN
HELAL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

UKAS
2007

By Note: 10, Revised Issue Regulations and Issuance Procedures, The Issuance Conditions and Validity Periods of the Certificate is based by Turkish Standards Institution under the supervision of the Turkish Republic Ministry of Industry, Trade and Consumer Affairs. The certificate is issued on behalf of the Turkish Standards Institution.

توضيح: 10، لوائح إصدار الشهادات وإجراءات إصدارها، شروط إصدار الشهادات وفترة صلاحيتها، هي قائمة على إشراف المؤسسة التركية للمعايير من قبل وزارة الصناعة والتجارة والحدود الاستهلاكية.

Firmamız Kalite Yönetim Sistemi, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Helal Gıda uygunluk belgelerine sahiptir.
Our company has Quality Management System, Food Safety Management System certifications and Halal Food Compliance Certificates.



KAHVE & KOKTEYL ŞURUPLARI COFFEE & COCKTAIL SYRUPS

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Caliente Kahve ve Kokteyl Şurupları, alkollü ve alkolsüz kokteyllerde; Aroma, renk ve kıvam verici olarak kullanılır. Milkshake, smoothie, granita, frappe gibi bol buzla hazırlanan soğuk içecek karışımlarında lezzet ve renk anlamında istenilen verime sahiptir. Latte, cappucino, mocha, sahle, kahve, sıcak çikolata vb. sıcak içecek gruplarında kullanıldığında sahip olduğu yüksek kalite aromalar sayesinde yeterli ve uygun aroma katkısını sağlar. Caliente, özellikle kahve türü sıcak ve soğuk içeceklerde kullanıldığında yeterli aromayı sağladığı gibi ideal şeker oranıyla da ne çok tatlı ne de çok acı bir sonuç vermez. Özellikle aromalı kahve elde etmek için hazırlanan karışımlarda şurupların kahve aromasının önüne geçip lezzeti baskılamaması en doğrusudur. Bu anlamda Caliente yüksek aroması ve ideal şeker oranıyla çok uygun bir üründür. Caliente pastacılık alanında da gerek kremlara aroma ve renk katmak adına gerekse dolgu malzemelerinde farklı tatlar uygulamak adına son derece başarılıdır.

The products could be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice creams and desserts. Also it could be drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature-identical flavor and have long shelf lives.

Caliente Coffee and Cocktail Syrups are used as flavor, color and consistency enhancers giver in alcoholic and non-alcoholic cocktails. They give the desired efficiency in terms of taste and color in the cold beverage mixes that are prepared with plenty of ice such as milkshake, smoothie, granitas, frappes. Through their high quality flavor ingredients, they provide adequate and appropriate flavors to some hot beverages such as latte, cappuccino, mocha, sahle, coffees, hot chocolates. While the Caliente Syrups provide adequate flavors when they are used especially in hot and cold coffees, they give neither too sweet nor too bitter taste through its ideal sugar rates. Especially in flavored coffees, the added syrups shall not be dominant tastes and not repress coffee taste. In this sense, Caliente Coffee and Cocktail Syrups are ideal products with their high-quality flavors and ideal sugar rates. In pastry & bakery, Caliente Coffee and Cocktail Syrups could be used in creams to add them rich colors and flavors as well as in fillings to add them different flavors and tastes.



INDEX / İÇİNDEKİLER

GRENADINE / Nar Aromalı Şurup	06
BLUE CURACAO / Turunç Aromalı Şurup	08
STRAWBERRY / Çilek Aromalı Şurup	10
COCONUT / Hindistan Cevizi Aromalı Şurup	12
LIME / Misket Limonu Aromalı Şurup	14
BANANA / Muz Aromalı Şurup	16
CARAMEL / Karamel Aromalı Şurup	18
CHOCOLATE / Çikolata Aromalı Şurup	20
VANILLA / Vanilya Aromalı Şurup	22
PEPPERMINT / Nane Aromalı Şurup	24
SUGAR BEET / Sade Şeker Şurubu	26
HAZELNUT / Fındık Aromalı Şurup	28
PEACH / Şeftali Aromalı Şurup	30
MELON / Kavun Aromalı Şurup	32
RASPBERRY / Frambuaz Aromalı Şurup	34
IRISH CREAM / İrlanda Kreması Aromalı Şurup	36
KIWI / Kivi Aromalı Şurup	38
WATERMELON / Karpuz Aromalı Şurup	40
PINEAPPLE / Ananas Aromalı Şurup	42
BLACK CURRANT / Frenk Üzümlü Aromalı Şurup	44
SWEET CITRUS / Tatlı Turunçgil Aromalı Şurup	46
COFFEE / Kahve Aromalı Şurup	48
WHITE CHOCOLATE / Beyaz Çikolata Aromalı Şurup	50
BITTER ALMOND / Acıbadem Aromalı Şurup	52
GREEN APPLE / Yeşil Elma Aromalı Şurup	54
BUBBLE GUM / Karışık Tropikal Meyve Aromalı Şurup	56
CINNAMON / Tarçın Aromalı Şurup	58
MANGO / Mango Aromalı Şurup	60
BLACK MULBERRY / Karadut Aromalı Şurup	62
APRICOT / Kayısı Aromalı Şurup	64
PEAR / Armut Aromalı Şurup	66
SOURCHERRY / Vişne Aromalı Şurup	68

**BİR
DAMLA
DOLUSU
LEZZET!
A DROP OF
FLAVOR!**






caliente®

**SYRUP WITH
GRENADINE
FLAVORED**

Nar Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-101

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-101

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

CAESAR'S CHOICES

8 cl Portakal Suyu
4 cl Ananas Suyu
2 cl Caliente Nar Aromalı Şurup
1 Top Vanilyalı Dondurma

Tüm malzemeler blender da karıştırıldıktan sonra long dring bardağında servis edilir. Süslemek için ananas ve portakal dilimi kullanılır.

8 cl Orange Juice, 4 cl Pineapple Juice, 2 cl Caliente Syrup with Grenadine Flavored, 1 Ball of Vanilla Ice Cream
After mixing all the ingredients in a blender, serve it in long drink glass. Use pineapple and orange slices for decoration.

”

“

GARIBALDI

4 cl Cin
2 cl Portakal Likörü
2 cl Limon Suyu
6 cl Portakal Suyu
2 cl Caliente Nar Aromalı Şurup

Bütün malzemeler shakerda karıştırılır. Stern kokteyl bardağında kırık buzla servis edilir. Portakal dilimi ile süslenbilir.

4 cl Gin, 2 cl Orange Liqueur, 2 cl Lemon Juice, 6 cl Orange Juice, 2 cl Syrup with Caliente Grenadine Flavored
All the ingredients are mixed in a shaker. Serve it in stern cocktail glass with smashed ice. Decorate with orange slices, if desired.

”

“

ZOMBIE

4 cl Dark Rum
4 cl Light Rum
2 cl Caliente Nar Aromalı Şurup
4 cl Portakal Suyu
4 cl Ananas Suyu

Uzun kokteyl bardağı içine dark rum, light rum, Caliente Nar Şurubu, portakal suyu, ananas suyu ekleyip hafifçe karıştırdıktan sonra servis edilir. Limon dilimi ve kiraz ile süslenir.

4 cl Dark Rum, 4 cl Light Rum, 2 cl Caliente Grenadine Syrup, 4 cl Orange Juice, 4 cl Pineapple Juice,
Add dark rum, light rum, Syrup with Caliente Grenadine Flavored, orange juice, pineapple juice in a long cocktail glass and then serve it after shaking a little. Decorate with lemon slices and cherries if desired.

”





**caliente**[®]

**SYRUP WITH
BLUE CURACAO
FLAVORED**

Turunc Aromalı Sirup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-102

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-102

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

JOSEFINE

3 cl Exotic Meyve Likörü

4 cl Votka,

2,5 cl Caliente Turunç Aromalı Şurup

8 cl Gazoz

Gazoz hariç tüm malzemeler bol buzla shake edilip kokteyl bardağına alınır, üzerine gazoz eklenir. Süsleme için orman meyveleri kullanılır.

3 cl Exotic Fruit Liqueur, 4 cl Vodka, 2,5 cl Syrup with Caliente Blue Curacao Flavored, 8 cl Soda

Except the soda, shake all the ingredients together with plenty of ice. Pour the mixture to a cocktail glass and add soda. Decorate with forest fruits.

”

“

BLUE LAKE

6 cl Cin

3 cl Caliente Turunç Aromalı Şurup

1 cl Limon Suyu

Tonik

Cin, limon suyu ve tonik long drink bardağında hafifçe karıştırılır. Üzerine Caliente Turunç Aromalı Şurup eklenir. Bol buzla servis edilir. Süslemek için kokteyl kirazi ve limon kabuğu kullanılır.

6 cl Gin, 3 cl Caliente Blue Curacao Syrup, 1 cl Lemon Juice, Tonic

Shake gin, lemon juice and tonic slightly in a long drink glass. Add Syrup with Caliente Blue Curacao Flavored. Serve with plenty of ice. Decorate with cocktail cherries and lemon peels.

”

“

GREEN STAR

4 cl Tekila

2,5 cl Hindistan cevizi likörü

1,5 cl Limon suyu

5 cl Portakal suyu

2,0 cl Caliente Turunç Aromalı Şurup

Bütün malzemeler blender da karıştırılır. Kokteyl bardağında servis edilir, süsleme için yıldız meyvesi kullanılır.

4 cl Tequila, 2,5 cl Coconut liqueur, 1,5 cl lemon juice, 5 cl orange juice, 2,0 cl Syrup with Caliente Blue Curacao Flavored
All the ingredients are mixed in a blender. Serve it in a cocktail glass. Decorate with star fruit if desired.

”





**caliente**[®]

**SYRUP WITH
STRAWBERRY
FLAVORED**

Çilek Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-103

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-103

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

TART

2 cl Votka
2 Top Vanilyalı Dondurma
1 cl Limon Suyu
6 Adet Çilek
2,5 cl Caliente Çilek Aromalı Şurup
2 Adet Bebe Bisküvisi

Bütün malzemeler blenderda talaş buzla karıştırılır. Büyük kokteyl bardağında servis edilir. Süsleme için tropikal meyveler kullanılır.

2 cl Vodka, 2 Ball of Vanilla Ice Cream, 1 cl Lemon Juice, 6 Strawberries, 2,5 cl Syrup with Caliente Strawberry Flavored, 2 Baby Biscuits

All the ingredients are mixed in a blender with smashed ice. Serve it in a big cocktail glass. Decorate with tropical fruits.

”

“

MAMBO

2 cl Votka
2 cl Bitter Likör
1,5 cl Kayısı Likörü
2 cl Caliente Çilek Aromalı Şurup
6 cl Portakal Suyu

Tüm malzemeler bol buzla shake edilip long drink bardağında servis edilir. Süslemek için nane ve çilek kullanılabilir.

2 cl Vodka, 2 cl Bitter Liqueur, 1,5 cl Apricot Liqueur, 2 cl Syrup with Caliente Strawberry Flavored, 6 cl Orange Juice
All the ingredients are mixed with plenty of ice in a long drink glass. Decorate with mint and strawberry if desired.

”

“

STRAWBERRY DAIQIRI

4 cl Rum
2 cl Votka
2 cl Muz Likörü
2,5 cl Caliente Çilek Aromalı Şurup
3 cl Portakal Suyu
4 adet Çilek

Bütün malzemeler blender içinde bol buzla karıştırılır. Kokteyl bardağında servis edilir.

4 cl Rum, 2 cl Vodka, 2 cl Banana Liqueur, 2,5 cl Syrup with Caliente Strawberry Flavored, 3 cl Orange Juice, 4 Strawberries
All the ingredients are mixed in a blender with plenty of ice. Serve it in a cocktail glass.

”





**caliente**[®]

SYRUP WITH COCONUT FLAVORED

Hindistan Cevizi Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-104

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-104

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

LENAMUS

3 cl Rum
1,5 cl Tekila
4 cl Ananas Suyu
2 dash Caliente Hindistan Cevizi Aromalı Şurup
1 dash Caliente Nar Aromalı Şurup
Shakerda Caliente Nar Aromalı Şurup hariç tüm malzemeler karıştırılır. Kokteyl bardağına alındıktan sonra Caliente Nar Aromalı Şurubu ilave edilir. Ananas dilimi ile süslenir.

3 cl Rum, 1,5 cl Tequila, 4 cl Pineapple Juice, 2 dashes Syrup with Caliente Coconut Flavored, 1 dash Syrup with Caliente Grenadine Flavored

Mix all the ingredients except Syrup with Caliente Grenadine Flavored in the shaker. Add Grenadine after pouring the mixture into a cocktail glass. Decorate with pineapple slices.

”

“

COCO-COOLER

5 cl Hindistan Cevizi Likörü
3 cl Caliente Hindistan Cevizi Aromalı Şurup
2 dash Angostura Bitters
Cola

Yarım Dilimlenmiş Limon

Cola hariç bütün malzemeler shaker içerisinde buz ile birlikte karıştırılır. Highball kokteyl bardağında cola ile tamamlanarak servis edilir.

5 cl Coconut Liqueur, 3 cl Syrup with Caliente Coconut Flavored, 2 dashes Angostura Bitters, Cola, Half Sliced Lemon
Except the half sliced lemon and cola, mix all the ingredients in a shaker with ice. Serve it in a highball cocktail glass by adding more cola.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
LIME
FLAVORED**

Misket Limonu Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-105

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-105

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

FLORIDA SKIES

3cl Rum
2 cl Caliente Misket Limonu Aromalı Şurup
2 cl Portakal Likörü
2 cl Ananas Suyu
Soda

Büyük bir bardağa biraz kırılmış buz koyun. Rum ve meyve sularını kokteyl karıştırıcısında hafifçe karıştırın. Bardağa süzüp sodayı üzerine gezdirin. Salatalık veya misket limonu dilimleri ile süsleyin.

3 cl Rum, 2 cl Syrup with Caliente Lime Flavored, 2 cl Orange Liqueur, 2 cl Pineapple Juice, Soda
Put some smashed ice in a big glass. Mix rum and fruit juices in a cocktail mixer. Sieve it into a glass and add soda. Decorate it with cucumber or lime slices.

”

“

MOSCOW BLUE

4 cl Votka
6 cl Zencefil Birası
1 Bar Kaşığı Taze Rendelenmiş Zencefil
2,5 cl Caliente Misket Limonu Aromalı Şurup
Misket Limonu
Zencefil

Zencefil birası hariç tüm malzemeler shakerde karıştırılır. Bardağa alındıktan sonra üzerine zencefil birası eklenir. İnce dilimlenmiş taze zencefil ve misket limonu ile süslenip servis edilir.

4 cl Vodka, 6 cl Ginger Beer, 1 Bar Spoon Freshly Grated Ginger, 2,5 cl Syrup with Caliente Lime Flavored, Lime, Ginger Except ginger beer, mix all the ingredients in a shaker. After pouring into a glass, add ginger beer. Decorate with sliced ginger and lime and serve.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
BANANA
FLAVORED**

Muz Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-106

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-106

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

BANANA SKY

1 Adet Muz
2 cl Caliente Muz Aromalı Şurup
1,5 cl Caliente Acıbadem Aromalı Şurup
1 Bar Kaşığı Toz Badem (Süt Badem)
1 Top Vanilyalı Dondurma
10 cl Süt

Tüm malzemeler blender da karıştırılır. Toz badem ve muzla süsleyerek servis edin.

1 Banana, 2 cl Syrup with Caliente Banana Flavored, 1,5 cl Syrup with Caliente Bitter Almond Flavored, 1 Bar Spoon Powdered Almond (Fresh Almond), 1 Ball of Vanilla Ice Cream, 10 cl Milk
All the ingredients are mixed in a blender. Serve it after decorating with powdered almond and banana.

”

“

MUZLU ÇAY

5 cl Konyak
4 cl Muz Likörü
3 cl Caliente Muz Aromalı Şurup
10 cl Soğuk Çay

6 Damla Angostura Bitters, 1 Adet Muz
Muzları soyun ve dilimleyin. Konyak ve muz likörünü karıştırın. Muzları içine atarak 1–2 saat buzdolabında bekletin. Önceden koyu bir şekilde demlenmiş ve soğutulmuş çayın içine Caliente Muz Aromalı Şurubunu ve diğer malzemeleri ekleyip blender da karıştırın. Kokteyl bardağında servis yapın. Süslemek için muz kullanabilirsiniz.

5 cl French Brandy, 4 cl Banana Liqueur, 3 cl Syrup with Caliente Banana Flavored, 10 cl Cold Tea, 6 Drops of Angostura Bitters, 1 Banana
Peel and slice the bananas. Mix french brandy and banana liqueur together. Add the bananas and put in the mixture into fridge for one or two hours. Add Syrup with Caliente Banana Flavored and other ingredients in some tea which was steeped and cooled before. Mix in a blender. Serve it in a cocktail glass. If desired, decorate with bananas.

”





caliente[®]

**SYRUP WITH
CARMEL
FLAVORED**

Karamel Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-107

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-107

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

CARMELMOJITO

4 cl Rum
2 cl Lime Suyu
1 Bar Kaşığı Esmer Şeker
2 cl Caliente Karamel Aromalı Şurup
5-6 Adet Taze Nane Yaprağı
2 Dilim Lime
Soda

Esmer şeker, nane, lime, Caliente Karamel Aromalı Şurup ve lime suyu bardak içerisinde bar tokmağı ile ezilir, Rum eklenir ve karıştırılır. Üzeri soda ile tamamlanır, tekrar bardak içerisinde karıştırılarak servis edilir.

4 cl Rum, 2 cl Lime Juice, 1 Bar Spoon Brown Sugar, 2 cl Syrup with Caliente Caramel Flavored, 5-6 Fresh Mint Leaves, 2 Slice Lime, Soda

Brown sugar, mint, lime, Syrup with Caliente Caramel Flavored and lime juice are mashed in a glass by a bar pestle. Add rum and mix. Add soda and serve after mixing it in a glass.

CARMEL MANHATTEN

5 cl Bourbon Viski
2 cl Tatlı Vermouth
2 cl Caliente Karamel Aromalı Şurup
1 Dash Angostura Bitter
Tüm malzemeler bardağa konular ve hafifçe karıştırılır.
Limon kabuğu ile süslenerek servis edilir.

5 cl Bourbon Whiskey
2 cl Sweet Vermouth
2 cl Syrup with Caliente Caramel Flavored
1 dash Angostura Bitter
All the ingredients are mixed slightly in a glass. Serve after decorating with lemon peels.





**caliente®**

SYRUP WITH
CHOCOLATE
FLAVORED

Çikolata Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-108

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-108

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“ CHOCOLATE DROP ”

3 cl Viski
1,5 cl Acıbadem Likörü
2,5 cl Caliente Çikolata Aromalı Şurup
1,5 cl Caliente Karamel Aromalı Şurup
2 cl Süt

Damla Çikolata

Dilediğiniz kadar damla çikolatayı bardağın içerisine koyun üzerine Caliente Çikolata Aromalı Şurup ve Caliente Karamel Aromalı Şurubunu ilave edin. Shakerda viski ve acıbadem likörünü karıştırın ve buzla birlikte hazırladığınız bardağa alın. Üzerine süt ilave edin.

3 cl Whiskey, 1,5 cl Bitter Almond Liqueur, 2,5 cl Syrup with Caliente Chocolate Flavored, 1,5 cl Syrup with Caliente Caramel Flavored, 2 cl Milk, Chocolate Drops

Put as much chocolate drops as you want in a glass and add Syrup with Caliente Chocolate Flavored and Syrup with Caliente Caramel Flavored. Mix whiskey and bitter almond liqueur in a shaker and pour it into the glass with ice. Add milk.

”

“ PORTCIKO ”

6 cl Süt (ılık)
3 cl Hindistan Cevizi Likörü
2 cl Caliente Çikolata Aromalı Şurup
2 cl Portakal Suyu
Portakal Kabuğu Rendesi

Ilık süt içerisine tüm malzemeler konularak karıştırılır. Üzerine portakal kabuğu rendesi eklenerek servis edilir

6 cl Milk (Warm)
3 cl Coconut Liqueur
2 cl Syrup with Caliente Chocolate Flavored
2 cl Orange Juice
Grated Orange Peel

All the ingredients are mixed in the warm milk. Serve after adding grated orange peels over the drink.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
VANILLA
FLAVORED**

Vanilya Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-109

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-109

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

HARVEY WALBANGER

4 cl Votka

4 cl Cin

2,5 cl Caliente Vanilya Aromalı Şurup

10 cl Portakal Suyu

Tüm malzemeler shakerda karıştırılır. Long drink bardağında, portakal kabuğu ve çubuk vanilya kullanılarak servis edilir.

4 cl Vodka, 4 cl Gin, 2,5 cl Syrup with Caliente Vanilla Flavored, 10 cl Orange Juice

All the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a long drink glass with orange peels and vanilla stick.

”

“

VANILLA MILKSHAKE

10 cl Süt

2,5 cl Caliente Vanilya Aromalı Şurup

1 Top Vanilyalı Dondurma

Ovalette Platinum Sıvı Krem Şanti

Dondurma, Caliente Vanilya Aromalı Şurup ve süt buzla birlikte blenderda karıştırılır. Krem şanti ile süslenerek servis edilir.

10 cl Milk, 2,5 cl Syrup with Caliente Vanilla Flavored, 1 Ball Vanilla Ice Cream, Ovalette Platinum Liquid Whipped Cream Mix ice cream, Caliente Syrup with vanilla flavor, milk and ice together in a blender. Serve it after decorating with whipped cream.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
PEPPERMINT
FLAVORED**

Nane Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-110

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-110

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

JADE

8 cl Rum
2 cl Limon Suyu
2 cl Caliente Nane Aromalı Şurup
1 cl Portakal Likörü

Bütün malzemeler shaker da buzla çalkalanır. Kokteyl bardağına süzülür. Limon dilimi ve nane yaprağı ile süslenir.

8 cl Rum, 2 cl Lemon Juice, 2 cl Syrup with Caliente Peppermint Flavored, 1 cl Orange Liqueur
Shake all the ingredients with ice in a shaker. Sieve it into a cocktail glass. Decorate with lemon slice and mint leave.

”

“

CIN SMASH

6 cl Dry Cin
2,5 cl Caliente Sade Şekerli Şurup
5 Yaprak Nane
1,5 cl Caliente Nane Aromalı Şurup

Bütün malzemeleri shaker içerisinde karıştırın. High ball kokteyl bardağında bol kırık buzla servis edin.

6 cl Dry Gin, 2,5 cl Syrup with Caliente Sugar Beet, 5 Mint Leaves, 1,5 cl Syrup with Peppermint Flavored
Mix all the ingredients in a shaker. Serve it in a highball cocktail glass with plenty of smashed ice cubes.

”

“

MINTINI

2 cl Dry Vermouth
5 cl Cin
1,5 cl Caliente Nane Aromalı Şurup
6-7 Yaprak Taze Nane

Nane yaprakları ve Caliente Nane Aromalı Şurubu karıştırma bardağının içinde ezilerek karıştırılır, üzerine vermouth ve cin eklenerek kokteyl bardağına süzülür. Zeytin ve nane ile süslenir.

2 cl Dry Vermouth, 5 cl Gin, 1,5 cl Syrup with Caliente Peppermint Flavored, 6-7 Fresh Mint Leaves
Mash and mix the mint leaves and Syrup with Caliente Peppermint Flavored in a glass. Add vermouth and gin. Sieve it into a cocktail glass. Decorate with olive and mint.

”





**caliente®**

SYRUP WITH SUGAR BEET

Sade Sekerli Surup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-111

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-111

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

DIONYSOS

3 cl Votka

10 cl Beyaz Şarap

2 cl Caliente Sade Şeker Şurup

Shaker içerisinde buzla birlikte karıştırılır. Kokteyl bardağına limon kabuğu ve kokteyl kirazı eklenerek servis yapılır.

3 cl Vodka, 10 cl White Wine, 2 cl Syrup with Caliente Sugar Beet

Mix all the ingredients by adding ice cubes in a shaker. Serve by adding lemon peel and cocktail cherry in a cocktail glass.

”

“

BOURBON PUNCH

10 cl Burbon Viski

6 adet Nane Yaprağı

4 cl Caliente Sade Şeker Şurup

1 Tatlı Kaşığı Pudra Şekeri

1 Limon Dilimi

Nane yapraklarını büyük bir punch bardağına koyup üzerine Caliente Sade Şeker Şurubunu ilave edin. Bir kaşık yardımıyla nane yapraklarını hafifçe ezin. Üzerine burbon viskiyi ekleyin ve kırık buz koyarak kaşıkla karıştırın. Limon dilimi ve filiz nane yaprağı ile süsleyin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

10 cl Bourbon Whiskey, 6 Mint Leaves, 4 cl Syrup with Caliente Sugar Beet, 1 Dessertspoon Powdered Sugar, 1 Lemon Slice

Put mint leaves in a big punch glass and add Syrup with Caliente Sugar Beet. Mash the mint leaves slightly with a spoon. Add bourbon whiskey and ice and mix. Decorate with lemon slice and mint leaves. Serve it after spritzing powdered sugar on top.

”

“

ALKOLSÜZ SANGRIA

1 lt Portakal Suyu

Tatlandırmak için Caliente Sade Şeker Şurubu

2 lt Kırmızı Üzüm Suyu

6 Adet Limon Suyu

6 Adet Misket Limonunun Suyu

30 Adet Buz Küpü

Süslemek için portakal, limon ve misket limonu dilimleri Portakal suyu ve şeker şurubunu bir kaba koyup karıştırın. Meyve sularını ekleyip yeniden karıştırın. Buz küplerini ekledikten sonra üzerine meyve dilimleri koyun. (20 kişilik)

1 Liter Orange Juice, Syrup with Caliente Sugar Beet for Sweetening, 2 Liters Red Grape Juice, 6 Lemons Juice, 6 Limes Juice, 30 Ice Cubes, Orange, Lemon and lime slices for decoration

Put orange juice and syrup sugar beet in a cup and mix. Add fruit juices and mix again. After adding ice cubes, put some fruit slices on top. (for 20 persons)

”





**caliente**[®]

**SYRUP WITH
HAZELNUT
FLAVORED**

Fındık Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-112

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-112

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

GIRESUN

8 cl Süt
3 cl Caliente Fındık Aromalı Şurup
1 Tatlı Kaşığı Bal
1 Çay Kaşığı Zencefil
Tüm malzemeler bardakta karıştırılır. Toz fındık eklenerek servis edilir.

8 cl Milk
3 cl Syrup with Caliente Hazelnut Flavored
1 Dessert Spoon Honey
1 Tea Spoon Ginger
All the ingredients are mixed in a glass. Serve after adding powdered nuts.

”

“

COLDNUT

6 cl Süt
8 cl Sert Kahve
3,5 cl Caliente Fındık Aromalı Şurup
Krema
Çikolata Parçacıkları
Toz Fındık
Kahve, süt ve Caliente Fındık Aromalı Şurup blenderda talaş buzla karıştırılır. Bardağa alındıktan sonra üzeri krema ile kaplanır. Parça çikolata ve toz fındık ile süslenerek servis edilir.

6 cl Milk, 8 cl Strong Coffee, 3,5 cl Syrup with Caliente Hazelnut Flavored, Cream, Chocolate Pieces, Powdered Nuts. Coffee, milk and Syrup with Caliente Hazelnut Flavored are mixed in a blender with smashed ice. After pouring it into a glass cover the top with cream and serve after decorating with chocolate pieces and powdered nuts.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
PEACH
FLAVORED**

Seftali Aromalı Sirup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-113

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-113

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

PEACH MARGARITA

6 cl Tekila
2,5 cl Portakal Likörü
2,5 cl Caliente Şeftali Aromalı Şurup
1 Adet Şeftali

Malzemelerin hepsini blender ile püre haline gelene kadar karıştırın. Hazırladığınız kokteyli bardağa boşaltarak servise hazır edin.

6 cl Tequila, 2,5 cl Orange Liqueur, 2,5 cl Syrup with Caliente Peach Flavored, 1 Peach
Mix all the ingredients a blender until the mixture is mashed enough it is pulped. Serve the cocktail in a glass.

”

“

CHEF TAI LEE

2 top Hindistan Cevizli Dondurma
6 cl Ananas Suyu
2,5 cl Caliente Şeftali Aromalı Şurup
Yarım Şeftali
3-4 Yaprak Nane

Bütün malzemeleri blenderda talaş buzla birlikte karıştırın. Üzerine taze nane yaprakları ve kokteyl kirazı ile süsleyerek servis edin.

2 Balls Coconut Ice Cream, 6 cl Pineapple Juice, 2,5 cl Syrup with Caliente Peach Flavored, Half Peach, 3-4 Mint Leaves

Mix all the ingredients in a blender with smashed ice. Serve it after decorating with fresh mint leaves and cocktail cherries on top.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
MELON
FLAVORED**

Kavun Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-114

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-114

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

TOKYO TEA

2 cl Votka
2 cl Rum
2 cl Gin
2 cl Tequila
2 cl Portakal Likörü
2 cl Caliente Kavun Aromalı Şurup
6 cl Ananas Suyu

Bütün malzemeleri shakerda buzla birlikte karıştırılır. Long drink bardağında servis edilir. Süsleme için ananas kullanılır.

2 cl Vodka, 2 cl Rum, 2 cl Gin, 2 cl Tequila, 2 cl Orange Liqueur, 2 cl Syrup with Caliente Melon Flavored, 6 cl Pineapple Juice

All the ingredients are mixed in a shaker with ice. Serve in a long drink glass. Use pineapples for decoration.

”

“

MELONCHOLY

4,5 cl Limonlu Votka
1,5 cl Limon Suyu
4 cl Caliente Kavun Aromalı Şurup
½ Su Bardağı Küp Doğranmış Kavun
2 cl Ananas Suyu

Tüm malzemeleri kırık buzla beraber blender da karıştırın. Kavun dilimi ve kokteyl kiraz ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

4,5 cl Lemon-Flavored Vodka, 1,5 cl Lemon Juice, 4 cl Syrup with Caliente Melon Flavored, ½ Water Glass Diced Melon, 2 cl Pineapple Juice

Mix all the ingredients in a blender with smashed ice. Serve after decorating with melon slices and cocktail cherries.

”





**caliente**[®]

**SYRUP WITH
RASPBERRY
FLAVORED**

Frambuaz Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-115

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-115

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

FRAMBUAZ MILK SHAKE

8 cl Süt
1 Top Çilekli Dondurma
3 cl Caliente Frambuaz Aromalı Şurup
8 Adet Frambuaz
Tüm malzemeler blenderda karıştırılır. Taze nane yaprağı ve framбуaz ile süslenerek servis edilir.

8 cl Milk, 1 Ball of Strawberry Ice Cream, 3 cl Syrup with Caliente Raspberry Flavored, 8 Raspberries
All the ingredients are mixed in a blender. Serve after decorating with fresh mint leaves and raspberries.

”

“

JETSET

5 cl İrlanda Kreması Likörü
2 cl Hindistan Cevizi Likörü
3 cl Muz Likörü
3 cl Caliente Frambuaz Aromalı Şurup
6 cl Portakal Suyu
Caliente Frambuaz Aromalı Şurup hariç tüm malzemeler karıştırılır. Caliente Frambuaz Aromalı Şurubu yavaş bir şekilde eklenerek servis edilir.

5 cl Irish Cream Liqueur, 2 cl Coconut Liqueur, 3 cl Banana Liqueur, 3 cl Syrup with Caliente Raspberry Flavored, 6 cl Orange Juice
Except Syrup with Caliente Raspberry Flavor, all the ingredients are mixed together. Add Caliente Syrup with Raspberry Flavor slowly. Serve it.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
IRISH CREAM
FLAVORED**

İrlanda Kreması Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-116

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-116

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

HOT IRISH

8 cl Kahve (Sıcak)

2,5 cl Caliente İrlanda Kreması Aromalı Şurup

2,5 cl Kanyak

4 cl Süt (Soğuk)

Krema , Çikolata Rendesi

Çam fincanda soğuk süt hariç diğer malzemeler karıştırılır. Üzerine soğuk süt eklenir. Krema ve çikolata rendesi ile süslenerek servis edilir.

8 cl Coffee (Hot), 2.5 cl Syrup with Caliente Irish Cream Flavored, 2.5 cl French Brandy, 4 cl Milk (Cold), Cream, Grated Chocolate

Except cold milk, all the ingredients are mixed in a glass cup. Add cold milk. Serve after decorating with cream and grated chocolates.

”

“

SHEPHERD

4 cl Vanilya Likörü

2,5 cl Viski

2,5 cl Caliente İrlanda Kreması Aromalı Şurup

Tüm malzemeler shakerda karıştırılır. Viski bardağında talaş buz ile servis edilir.

4 cl Vanilla Liqueur, 2.5 cl Whiskey, 2.5 cl Syrup with Caliente Irish Cream Flavored

All the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a whiskey glass with smashed ice.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
KIWI
FLAVORED**

Kiwi Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-117

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-117

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

KIWITINI

1 adet Kivi
4 cl Yaban Mersinli Votka
2,5 cl Tekila
2 cl Caliente Kivi Aromalı Şurup
4 cl Ananas Suyu
Bütün malzemeler talaş buzla blenderda karıştırılır. Martini kokteyl bardağında kivi ile süslenerek servis edilir.

1 Kivi, 4 cl Blueberry Vodka, 2,5 cl Tequila, 2 cl Syrup with Caliente Kivi Flavored, 4 cl Pineapple Juice
All the ingredients are mixed in a blender with smashed ice. Serve in a martini cocktail glass after decorating with kiwis.

”

“

RAINBOW

4 cl Şeftali Suyu
1 adet Kivi
4 cl Votka
2,5 cl Caliente Kivi Aromalı Şurup
1 cl Caliente Nar Aromalı Şurup
1 adet Limon
Limonu dilimledikten sonra Caliente Kivi Aromalı Şurup ile ezin. Diğer malzemeleri talaş buzla birlikte ilave edin ve karıştırın. Kiviyi dilimleyerek bardağın için koyun ve içeceği bardağa alın. Caliente Nar Aromalı Şurup ile renklendirerek servis edin.

4 cl Peach Juice, 1 Kivi, 4 cl Vodka, 2,5 cl Syrup with Caliente Kivi Flavored, 1 cl Syrup with Caliente Grenadine Flavored, 1 Lemon
After slicing lemon, mash it with Syrup with Caliente Kivi Flavored. Add the other ingredients with smashed ice and mix them. Slice the kiwi and put in the glass. For coloring, serve after adding Caliente Grenadine.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
WATERMELON
FLAVORED**

Karpuz Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-118

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-118

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

HOT W MELON

6 cl Viski
7,5 cl Greyfurt Suyu
2,5 cl Caliente Karpuz Aromalı Şurup
Bütün malzemeler shaker da karıştırılır. Kırık buzla martini kokteyl bardağında servis edilir. Süsleme için greyfurt dilim içi ve kokteyl kirazı kullanılabilir.

6 cl Whiskey, 7.5 cl Grapefruit Juice, 2.5 cl Syrup with Caliente Watermelon Flavored
All the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a martini cocktail glass with smashed ice. Decorate with grape fruit slices and cocktail cherries if desired.

”

“

SOUR MELON

1 İnce Dilim Temizlenmiş Karpuz
2 Top Vişneli Dondurma
2 cl Caliente Karpuz Aromalı Şurup
Pudra Şekeri
Pudra şekeri hariç tüm malzemeler blender da karıştırılır. Üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

1 Thinly Sliced Watermelon Without Seeds, 2 Balls Cherry Ice Cream, 2 cl Syrup with Caliente Watermelon Flavored, Powdered Sugar
Except powdered sugar, all the ingredients are mixed in a blender. Serve after sprinkling powdered sugar on top.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
PINEAPPLE
FLAVORED**

Ananas Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-119

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-119

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

HARLEM KOKTEYL

5 cl Cın
4,5 cl Ananas Suyu
1,5 cl Vişne Likörü
2 cl Caliente Ananas Aromalı Şurup
Tüm malzemeler shaker da karıştırılır. Long drink bardağında, ananas dilimi ve kokteyl kirazı ile servis edilir.

5 cl Gin, 4,5 cl Pineapple Juice, 1,5 cl Cherry Liqueur, 2cl Syrup with Caliente Lime Flavored
All the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a long drink glass after decorating with pineapple slices and cocktail cherries.

”

“

NUTTYCOLADA

4 cl Acıbadem Likörü
3 cl Rum
3 cl Hindistan Cevizi Sütü
2 cl Caliente Ananas Aromalı Şurup
5 cl Ananas Suyu
Tüm malzemeler shaker da karıştırılır. Kokteyl bardağında, ananas dilimi ve kokteyl kirazı ile servis edilir.

4 cl Bitter Almond Liqueur, 3 cl Rum, 3 cl Coconut Milk, 2cl Syrup with Caliente Pineapple Flavored, 5 cl Pineapple Juice
All the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a long drink glass after decorating with pineapple slices and cocktail cherries

”



**caliente®**

**SYRUP WITH
BLACK CURRANT
FLAVORED**

Frenk Üzümi Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-120

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-120

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

CASISVANILLA MOJITO

2 cl Tekila (Sarı)
1,5 cl Vanilya Likörü
2 cl Caliente Frenk Üzümü Aromalı Şurup
2 cl Taze Limon Suyu
8-10 Yaprak Taze Nane
Soda

Nane yaprakları Caliente Frenk Üzümü Aromalı Şurup ve limon suyu ile birlikte bardakta ezilir. Üzerine vanilya likörü ve tekila eklenir. Soda ile tamamlanarak servis edilir.

2 cl Tequila (Yellow), 1,5 cl Vanilla Liqueur, 2 cl Syrup with Caliente Black Currant Flavored, 2 cl Fresh Lemon Juice, 8-10 Fresh Mint Leaves, Soda

Mash mint leaves and combine them together with Caliente Syrup with Black Currant Flavor and lemon juice in a glass. If desired, add vanilla liqueur and tequila. Serve after adding soda.

”

SUMMER JUICE

4 Adet Çilek
1 İnce Dilim Kavun
2,5 cl Caliente Frenk Üzümü Aromalı Şurup
1,5 cl Limon Suyu
4 cl Ananas Suyu

Tüm malzemeler blender da talaş buzla birlikte karıştırılır. Üzeri taze meyvelerle süslenerek servis edilir.

4 Strawberries, 1 Thinly Sliced Melon, 2,5 cl Syrup with Caliente Black Currant Flavored, 1,5 Lemon Juice, 4 cl Pineapple Juice

All the ingredients are mixed in a blender with smashed ice. Serve after decorating with fresh fruits on top.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
SWEET CITRUS
FLAVORED**

Tatlı Turuncgil Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-121

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-121

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“ CAFE DIABLO ”

6 cl Kanyak
3 cl Portakal Likörü
3 cl Caliente Tatlı Turuncgil Aromalı Şurup
Sıcak Kahve

Kahve hariç diğer malzemeler tek buzla shaker da karıştırılır. Irish coffee bardağına alınır. Bardak süzgecinin içine karanfil, kırılmış kahve çekirdekleri ve portakal kabuğu konularak bardağın içine bırakılır. Çubuk tarçın dekor ve aroma verici olarak isteğe bağlı kullanılabilir

6 cl French Brandy, 3 cl Orange Liqueur, 3 cl Syrup with Caliente Sweet Citrus Flavored, Hot Coffee
Except coffee all the ingredients are mixed in a shaker with one ice cube. Pour the mixture in a irish coffee glass. Put cloves, coffee bean pieces and orange peels into sieve and put it into glass. If desired, add some cinnamon sticks as decoration and flavorant.

”

“ CINDERELLA ”

5 cl Ananas Suyu
2 cl Limon Suyu
3 cl Caliente Tatlı Turuncgil Aromalı Şurup
Soda

Soda hariç tüm malzemeler shakerda karıştırılır. Üzeri soda ile tamamlanarak portakal kabuğu ile süslenir.

5 cl Pineapple Juice, 2 cl Lemon Juice, 3 cl Syrup with Caliente Sweet Citrus Flavored, Soda
Except soda, all the ingredients are mixed in a shaker. Add soda over the mixture. Serve after decorating with orange peels.

”





caliente®

**SYRUP WITH
COFFEE
FLAVORED**

Kahve Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-122

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-122

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

BLACK JACK

4 cl Bourbon Viski
2 cl Portakal Likörü
2 cl Caliente Kahve Aromalı Şurup
1,5 cl Limon Suyu
Pudra Şekeri
Pudra şekeri hariç tüm malzemeler shakerda karıştırılır.
Üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

4 cl Bourbon Whiskey, 2 cl Orange Liqueur, 2 cl Syrup with Caliente Coffee Flavored, 1,5 cl Lemon Juice, Powdered Sugar
All the ingredients except the powdered sugar are mixed in a shaker. Serve after sprinkling powdered sugar.

”

“

SAKE MOCCA

3 cl Sake
3 cl Ballı Viski Likörü
2 cl Caliente Kahve Aromalı Şurup
5 cl Elma Suyu
Bütün malzemeler shakerda karıştırılır. İnce elma dilimleri yada elma rendesi ile servis edilir.

3 cl Sake, 3 cl Honeyed Whiskey Liqueur, 2 cl Syrup with Caliente Coffee Flavored, 5 cl Apple Juice
All the ingredients are mixed in a shaker. Serve after decorating with thin apple slices or grated apple.

”

“

MEKSIKA ‘S

Buz Küpleri
22,5 ml Tekila
22,5 ml Caliente Kahve Aromalı Şurup
37,5 ml Ovalette Platinum Sıvı Krem Şanti
105 ml Cola
Süslemek için Toz Çikolata

Bir highball bardağına birkaç buz küpü koyun. Şurubu ve kremayı döktükten sonra kolayı da üzerine ekleyin. Yavaşça karıştırıp toz çikolatayla süsleyerek servis edin.

Ice Cubes, 22,5 ml Tequila, 22,5 ml Syrup with Caliente Coffee Flavored, 37,5 ml Ovalette Platinum Liquid Whipped Cream, 105 ml Cola, Powdered Chocolate for Decoration
Put some ice cubes in a highball glass. After pouring syrup and cream into glass, add cola. Stir slowly and serve after decorating with powdered chocolate.

”





caliente[®]

**SYRUP WITH
WHITE CHOCOLATE
FLAVORED**

Beyaz Çikolata Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-123

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-123

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

PILLOW TALK

15 ml Soğuk Çilek Votka
15 ml Caliente Beyaz Çikolata Aromalı Şurup
1 Tatlı Kaşığı Ovalette Platinum Sıvı Krem Şanti
Votkayı bardağa dökün. Bir kaşığın arkasını kullanarak çikolata likörünü votkanın üzerine yavaşça yayın. Üzerine krema koyun.

10 ml Cold Strawberry Vodka, 15 ml Syrup with Caliente White Chocolate Flavored, 1 Dessertspoon Ovalette Platinum Liquid Whipped Cream
Pour the vodka into a glass. Spread the chocolate liqueur using back of a spoon. Put cream on top.

”

“

COLDSHUT

4 cl Viski
2,5 cl Caliente Beyaz Çikolata Aromalı Şurup
2 cl Portakal Likörü
Viski bardağının içerisine buz konulur. Üzerine Caliente Beyaz Çikolata Aromalı Şurup konulur. Üzerine yavaş bir şekilde portakal likörü ve viski ilave edilip servis edilir.

4 cl Whiskey, 2,5 cl Syrup with Caliente White Chocolate Flavored, 2 cl Orange Liqueur
Put some ice cubes in a whiskey glass. Add Syrup with Caliente White Chocolate Flavored into the glass. Tserve after adding orange liqueur and whiskey slowly.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
BITTER ALMOND
FLAVORED**

Acibadem Aromalı Sirup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-124

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-124

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

BITTER ALMOND SHAKE

8 cl Süt
1 Top Vanilyalı Dondurma
3 cl Caliente Acıbadem Aromalı Şurup
2 Bar Kaşığı Toz Badem
Tüm malzemeler blenderda karıştırılır. Çikolata rendesi ve toz bademle servis edilir.
8 cl Milk, 1 Ball of Vanilla Ice Cream, 3 cl Syrup with Caliente Bitter Almond Flavored, 2 Bar Spoon Powdered Almond
All the ingredients are mixed in a blender. Serve with grated chocolate and powdered almond.

”

“

ROAD RUNNER

4 cl Votka
3 cl Caliente Acıbadem Aromalı Şurup
1,5 cl Hindistan Cevizi Sütü
1 Top Vanilyalı Dondurma
Tüm malzemeler talaş buzla birlikte blenderda karıştırılır. Taze Hindistan cevizi ile süslenerek servis edilir.
4cl Vodka, 3 cl Syrup with Caliente Bitter Almond Flavored, 1.5 cl Coconut Milk, 1 Ball Vanilla Ice Cream
All the ingredients are mixed with smashed ice cubes in a blender. Serve after decorating with fresh coconut.

”





caliente[®]

**SYRUP WITH
GREEN APPLE
FLAVORED**

Yeşil Elma Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-125

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-125

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

SPRING

4 cl Votka
1,5 cl Nane Likörü
3 cl Elma Suyu
2 cl Caliente Yeşil Elma Aromalı Şurup

Soda
Soda hariç bütün malzemeler shakerda karıştırılır. Long drink bardağında soda ile tamamlanarak servis edilir. Süslemek için filiz nane kullanılır.

4 cl Vodka, 1.5 cl Mint Liqueur, 3 cl Apple Juice, 2 cl Syrup with Caliente Green Apple Flavored, Soda
Except soda, all the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a long drink glass after adding soda. Put some mint sprouts for decorating.

”

“

GREEN SLICE

2,5 cl Elma Suyu
2 cl Frenk Üzümlü Likörü
2 cl Konyak
3 cl Limon Suyu
2 cl Caliente Yeşil Elma Aromalı Şurup

Köpüklü Şarap
Köpüklü şarap hariç tüm malzemeler shakerda karıştırılır ve bardağa alınır, üzeri köpüklü şarap ile tamamlanır. Yeşil elma dilimleri süslenerek servis edilir.

2.5 Apple Juice, 2 cl Currant Liqueur, 2 cl French Brandy, 3 cl Lemon Juice, 2 cl Syrup with Caliente Green Apple Flavored, Sparkling Wine

Except sparkling wine, all the ingredients are mixed in a shaker. Pour the mixture into a glass and add sparkling wine over it. Serve after decorating with green apple slices.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
BUBBLE GUM
FLAVORED**

Karışık Tropikal Meyve Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-126

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-126

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

OCEAN BUBBLE

3 cl Cin

3 cl Egzotik Meyve Likörü

3 cl Caliente Karışık Tropikal Meyve Aromalı Şurup

2 cl Caliente Nar Aromalı Şurup

Tonik

Gazoz hariç tüm malzemeler shakerda karıştırılır. Bol buzla üzeri gazoz ile tamamlanarak servis edilir.

3 cl Gin, 3 cl Exotic Fruit Liqueur, 3 cl Syrup with Caliente Bubble Gum Flavored, 2 cl Syrup with Caliente Grenadine Flavored, Tonic

Except soda, all the ingredients are mixed in a shaker. After pouring into glass, serve by decorating with cream.

”

“

PINK WAVE

8 cl Süt

3.5 cl Caliente Tropikal Meyve Aromalı Şurup

1 Top Vanilyalı Dondurma

2 Bar Krema

Krema hariç tüm malzemeler blenderda karıştırılır. Bardağa alındıktan sonra üzeri krema ile süslenip servis edilir.

8 cl Milk, 3.5 cl Syrup with Caliente Bubble Gum Flavored, 1 Ball of Vanilla Ice Cream, 2 Bar Cream

Except cream, all the ingredients are mixed in a blender. After pouring into glass, serve by decorating with cream.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
CINNAMON
FLAVORED**

Tarçın Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-127

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-127

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

TARÇINLI KÖPÜK

50 cl Süt

3 Yemek Kaşığı Bal

½ Tatlı Kaşığı Taze Rendelenmiş Zencefil

½ Tatlı Kaşığı Taze Rendelenmiş Muskat

10 cl Viski

5 cl Viski Likörü

4 cl Caliente Tarçın Aromalı Şurup

Süt bal, zencefil ve muskat ile hafif ateşte ısıtılır. Viski, viski likörü ve Caliente Tarçın Aromalı Şurup eklenip köpük köpük olana kadar çırpılır. Punç bardaklarına doldurulup üzerine tarçın serpilerek servis edilir.

50 cl Milk, 3 Tablespoon Honey, ½ Dessertspoon Freshly Grated Ginger, ½ Dessertspoon Freshly Grated Nutmeg, 10 cl Whiskey, 5 cl Whiskey Liqueur, 4 cl Syrup with Caliente Cinnamon Flavored

Heat milk, honey, ginger and nutmeg together at low heat. Add whiskey, whiskey liqueur and Caliente Cinnamon Flavored and whip the mixture until it foams. Serve it in punch glasses after sprinkling cinnamon on top.

HOT MILK POUNCH

9 cl Viski

24 cl Sıcak Süt

4,5 cl Caliente Tarçın Aromalı Şurup

Tüm malzemeler sıcak süt potunda karıştırılır. Cam fincanda çubuk tarçın ile servis edilir, üzerine muskat rendelenebilir.

9 cl Whiskey, 24 cl Hot Milk, 4,5 cl Syrup with Caliente Cinnamon Flavored

All the ingredients are mixed in a hot milk cup. Serve in glass cups with cinnamon sticks. If desired grate nutmeg on top.





**caliente®**

**SYRUP WITH
MANGO
FLAVORED**

Mango Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-128

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-128

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

MANCOLADA

15 cl Ananas Suyu
3 cl Caliente Mango Aromalı Şurup
1,5 cl Limon Suyu
2 Kaşık Krema

Bütün malzemeler shakerda karıştırılır. Long drink bardağında buzla servis edilir. Süslemek için mango ve limon dilimi kullanılır.

15 cl Pineapple Juice, 3 cl Syrup with Caliente Mango Flavored, 1,5 cl Lemon Juice, 2 Spoons of Cream
All the ingredients are mixed in a shaker. Serve in a long drink glass with ice cubes. If desired, decorate with mango and lemon slices.

”

“

MANGO DAIQUIRI

4 cl Rum
2 cl Caliente Mango Aromalı Şurup
1,5 cl Caliente Misket Limonu Aromalı Şurup
1 Çay Kaşığı Pudra Şekeri
Taze Mango

Küçük bir dilim mango temizlenip küp doğranır , diğer malzemeler shakerda buzla birlikte karıştırılır. Bardağa alındıktan sonra küp mango parçaları eklenerek servis edilir.

4 cl Rum, 2 cl Syrup with Caliente Mango Flavored, 1,5 cl Syrup with Caliente Lime Flavored, 1 Teaspoon Powdered Sugar, Fresh Mango

Dice a small slice of mango. All other ingredients are mixed in a shaker with ice cubes. After pouring the mixture into glass, add mango pieces into glass. Serve it.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
BLACK MULBERRY
FLAVORED**

Karadut Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-129

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-129

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

BELMONT

5 cl Cin
1,5 cl Krema
2 cl Caliente Karadut Aromalı Şurup
Cin,Krema ,Caliente Karadut Aromalı Şurup iyice karıştırılır.
Kokteyl bardağında ananas ile süslenerek servis edilir.

5 cl Gin, 1.5 cl Cream, 2 cl Syrup with Caliente Mulberry Flavored
Gin, cream, Syrup with Caliente Mulberry Flavored are mixed together. Serve in a cocktail glass after decorating with pineapple.

”

“

FRESH FUSION

4 cl Rum
3 cl Caliente Karadut Aromalı Şurup
1 cl Limon Suyu
10 cl Buzlu Çay
Bardağın ağzına şekerle gerdan yayılır. Malzemeler shakerda karıştırılır ve bardağa dökülür.

4 cl Rum, 3 cl Syrup with Caliente Mulberry Flavored, 1 cl Lemon Juice, 10 cl Ice Tea
Spread sugar to the edge of the glass. Mix the ingredients in a shaker and pour into the glass.

”





caliente[®]

**SYRUP WITH
APRICOT
FLAVORED**

Kayısı Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-133

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-133

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

SAN SEBASTIAN

5 cl Cin
1,5 cl Rum
1,5 cl Portakal Likörü
2 cl Caliente Kayısı Aromalı Şurup
1,5 cl Limon Suyu
2 cl Greyfurt Suyu

Tüm malzemeler shaker da karıştırılır. Long drink bardağında greyfurt ve limon dilimi ile servis edilir.

5 cl Gin, 1.5 cl Rum, 1.5 cl Orange Liqueur, 2cl Syrup with Caliente Apricot Flavored, 1.5 cl Lemon Juice, 2 cl Grapefruit Juice

All the ingredients are mixed in a shaker. Serve it in a long drink glass with grapefruits and lemon slices.

”

“

APRICOT DREAM

4 Adet Taze Kayısı
1 Top Vanilyalı Dondurma
2 cl Caliente Kayısı Aromalı Şurup
10 cl Süt

Bütün malzemeler blender da buzla birlikte karıştırılır. Kayısı ve nane ile süslenerek servis edilir.

4 Fresh Apricots, 1 Ball of Vanilla Ice Cream, 2 cl Syrup with Caliente Apricot Flavored, 10 cl Milk

All the ingredients are mixed in a blender with ice cubes. Serve after decorating with mint and apricot.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
PEAR
FLAVORED**

Armut Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-134

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-134

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

MARTINI PEAR

2 cl Dry Vermut

4 cl Cin

¼ Armut Rendesı

2.5 cl Caliente Armut Aromalı Şurup

Armut rendesi hariç tüm malzemeler shaker da karıştırılır. Önceden soğutulmuş kokteyl bardağına alınır ve rendelenmiş armut eklenerek servis edilir.

2 cl Dry Vermouth, 4 cl Gin, ¼ Grated Pear, 2.5 cl Syrup with Caliente Pear Flavored

Except the grated pear, all the ingredients are mixed in a shaker. Pour it into the cocktail glass which is cooled before. Serve after adding grated pear.

”

“

PEAR PUNCH

20 cl Beyaz Şarap

8 cl Cin

3 adet Armut

1 adet Şeftali

4 cl Caliente Armut Aromalı Şurup

Armut ve şeftali kabukları alınarak küçük küp şeklinde doğranır. İçerisine beyaz şarap, cin ve Caliente Armut Aromalı Şurup eklenerek soğutmaya alınır. Punch bardaklarına alınarak servis edilir.

20 cl White Wine, 8 cl Gin, 3 Pears, 1 Peach, 4 cl Syrup with Caliente Pear Flavored

After being peeled off, dice pears and peach. Combine them together with white wine, cin and Caliente Syrup with Pear Flavor. Keep the mixture to chill in punch glasses.

”





**caliente®**

**SYRUP WITH
SOURCHERRY
FLAVORED**

Vişne Aromalı Şurup

Kahve & Kokteyl Şurupları

Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, sıcak ve soğuk içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda kullanılır. Ayrıca 1/8 oranında sıcak veya soğuk su ile sulandırılarak içilir. Doğal ve doğala özdeş aromalardan, homojenize ve pastörize edilerek üretilmiş uzun ömürlü bir üründür.

Ürün Kodu: 017-135

Ambalaj: 6 kg (70 cl cam şişe x 6 adet)

Coffee & Cocktail Syrups

The products are to be used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold beverages, various cakes, ice cream and desserts. Also it is drunk by diluting with a rate of 1/8 hot or cold water. The products are produced by homogenizing and pasteurizing from natural and nature/identical aromas and they have long shelf.

Product Code: 017-135

Package: 6 kg (70 cl glass bottle x 6 pcs)

“

SOUR SEA

3 cl Votka
3 cl Tekila
3 cl Cin
2,5 cl Caliente Vişne Aromalı Şurup
2 cl Limon Suyu
Soda

Soda hariç tüm malzemeler shakerda bol buzla karıştırılır, bardağa süzülür. Soda ve buzla tamamlanır. Süsleme için limon ve kiraz kullanılabilir.

3 cl Vodka, 3 cl Tequila, 3 cl Gin, 2.5 cl Syrup with Caliente Sour Cherry Flavored, 2 cl Lemon Juice, Soda
Except soda, all the ingredients are mixed in a shaker with plenty of ice then, sieved into a glass. Add soda and ice over the mixture. Decorate with lemon and cherries.

”

“

RED MARGARITA

4,5 cl Tekila
2,5 cl Portakal Likörü
2 cl Caliente Vişne Aromalı Şurup
3 cl Limon Suyu

Bütün malzemeler shakerda karıştırılır. Bardağın ağzına sadece limon suyu yapılabilir. Talaş buzla servis edilmelidir. İçerisine vişne parçaları ve portakal kabuğu parçaları eklenebilir.

4,5 cl Tequila, 2,5 cl Orange Liqueur, 2 cl Syrup with Caliente Sour Cherry Flavored, 3 cl Lemon Juice
All the ingredients are mixed in a shaker. A little lemon juice can be added into. Serve with smashed ice. Decorate with chery pieces and orange peels.

”



BİR DAMLA DOLUSU LEZZET!



A DROP OF FLAVOR!



Hijyen, mükemmel lezzet ve kalite...

Hygiene, perfect taste and quality

Гигиен отличный вкус и качество

نظافة أكيدة، ونكهة لذيذة وجودة ممتازة

www.katsan.com.tr



Üretici Firma / Manufacturer:

**KATSAN GIDA
SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ**

Dereağzı Mah. İnönü Cad. No:118,

P.K. 34528, Beylikdüzü / İstanbul / TÜRKİYE

Tel: +90 212 855 80 70 (pbx) - Fax: +90 212 855 80 78

www.katsan.com.tr / katsan@katsan.com.tr



Kiyyen, mükemmel lezzet ve kalite...