

Sazón



EDICIÓN BEBIDAS DE VERANO



**LAS
MEJORES
BEBIDAS
PARA
DISFRUTAR
EN VERANO**

PÁG. 2

**Mojito
Sunrise**

PÁG. 6

ÍNDICE

FRAPPÉ DE MANGO

PÁG. 3

CÓCTEL DE PIÑA

PÁG. 4

SANGRÍA TROPICAL

PÁG. 5

MOJITO SUNRISE

PÁG. 6

CÓCTEL DE NARANJA Y MARACUYÁ

PÁG. 7



STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA

VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA

KAREN ZUNIGA

JEFA DE PRODUCCIÓN

STEPHANY RIVERA

DIRECTOR DE ARTE

OSCAR ARDÓN

CHEF

ISAAC ARBAÑIL

FOTÓGRAFO

DANIEL MENDOZA



SAZONSULA.COM



SAZÓN SULA



SAZONSULAHN



Frappé de Mango



Ingredientes

- 2 mangos maduros
- 1 taza de Néctar de Melocotón SULA
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de jugo de limón
- 2 tazas de hielo
- 2 cucharadas de azúcar
- 6 hojas de hierbabuena

Procedimiento

- Pelar y retirar toda la pulpa del mango y reservar
- Disponer en una licuadora la pulpa de mango, el Jugo de Naranja SULA, Néctar de Melocotón SULA, añadir el hielo, jugo de limón, azúcar y 4 hojas de hierbabuena
- Licuar hasta integrar todo por completo
- Servir y decorar con mango y hojas de hierbabuena



Dificultad
Baja



Vasos
2



Tiempo
15 Minutos



Cóctel de Piña

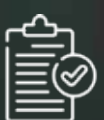


Procedimiento

- Cortar la parte superior (corona) de la piña. Retirar con ayuda de una cuchara o cuchillo toda la pulpa de la piña cuidando no dañar la cáscara
- Retirar el corazón o hueso central de la piña
- En una licuadora disponer el Jugo de Piña SULA, Néctar de Pera SULA, Jugo de Manzana SULA, hielo, sal, tequila y jugo de limón
- Licuar todo hasta integrar bien
- Rellenar la piña con toda la preparación y decorar con fresas y hojas de la piña

Ingredientes

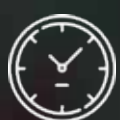
- 2 piñas enteras
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- 3 tazas de hielo
- 4 fresas para decorar
- ½ cucharadita de sal
- 4 onzas de tequila
- 1 cucharada de jugo de limón



Dificultad
Baja



Vasos
4



Tiempo
15 Minutos

Sangría Tropical



Ingredientes

- 3 tazas de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- 1 taza de vino blanco
- 4 rodajas de naranja
- 4 rodajas finas de manzana roja
- 4 fresas
- 4 cerezas
- Hojas de menta al gusto
- 2 tazas de hielo

Procedimiento

- En una jarra disponer el Jugo de Ponche de Frutas SULA, Jugo de Manzana SULA, vino blanco y hielo. Mezclar hasta integrar con ayuda de una cuchara
- Agregar las rodajas de naranja, manzana, fresas, cerezas y hojas de menta
- Servir procurando tener frutas variadas en cada vaso



Dificultad
Baja

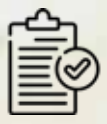


Vasos
4 - 6



Tiempo
15 Minutos

Mojito Sunrise



Dificultad
Baja



Vasos
4



Tiempo
15 Minutos

Ingredientes

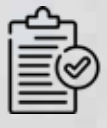
- 2 tazas de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de Néctar de Melocotón SULA
- 4 cucharadas de jarabe de granadina
- 4 cerezas para decorar
- 1 soda blanca o ginger ale
- 2 limones
- 4 cucharaditas de azúcar
- 4 onzas de ron blanco
- Hielo al gusto
- 4 rodajas de naranja para decorar

Procedimiento

- En una jarra o coctelera, colocar los limones cortados en cuartos, añadir el azúcar y el ron
- Con ayuda de una cuchara o mortero, presionar y mezclar hasta disolver el azúcar
- Colocar la mezcla elaborada en partes iguales en cada uno de los vasos (4)
- Llenar de hielo cada vaso
- Agregar soda blanca o ginger ale en partes iguales en cada vaso
- Agregar Jugo de Naranja SULA en partes iguales en cada vaso
- Terminar agregando lentamente el jarabe de granadina por un borde del vaso y decorar con cerezas y naranja



CÓCTEL DE NARANJA Y MARACUYÁ



Dificultad
Baja



Vasos
3 - 4



Tiempo
15 Minutos

Ingredientes

- 1 taza de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 2 albaricoques
- 2 cucharadas de pulpa de albaricoque
- 2 tazas de jugo de maracuyá
- 4 cucharadas de pulpa de maracuyá (con semilla)
- 1 limón
- 1 ginger ale
- Hierbabuena
- Hielo al gusto

Procedimiento

- En una jarra, disponer el Jugo de Naranja SULA, Jugo de Piña, SULA, Néctar de Pera SULA y jugo de maracuyá. Mezclar hasta integrar
- Añadir hielo y jugo de 1 limón
- Servir la preparación y agregar la pulpa de maracuyá y pulpa de albaricoque en cada vaso
- Terminar agregando ginger ale para completar y decorar con hierbabuena





CON SULA EL VERANO SE COMPARTE



¡PARTICIPA Y GANA INCREÍBLES PREMIOS!

VIAJES INOLVIDABLES	Roatán	Copán Ruinas	BONOS DE COMBUSTIBLE	PAQUETES DE DATOS
	Tela	La Esperanza, Intibucá		
	La Ceiba	Comayagua		Súper Packs Claro
			L. 250	Súper Recarga Tigo
			L. 500	
			L. 1,000	

1



Compra Jugo de Naranja Sula de 473 y 946 ml.

2



Abre y busca los stickers dentro de los empaques.

3

¡Canjea tus premios y gana con Sula!