

BASES ARTESANALES

PARA BEBIDAS EXCEPCIONALES



FRUTOS
AMARILLOS
CON ROMERO

FLOR DE
JAMAICA
ESPECIADO

MANGO BICHE
Y LIMONARIA

LULO
VAINILLA

GUAYABA AGRIA
Y CÍTRICOS

FRUTOS ROJOS
CON ALBAHACA



100%
ARTESANAL



SIN ADITIVOS
NI COLORANTES



CON PRODUCTOS
DE NUESTRA TIERRA



SABORES DEL
EJE CAFETERO

PREPARACIONES



SODAS



LIMONADAS



CÓCTELES



MOCKTAILS



BASES ARTESANALES

CREACIÓN Y ELABORACIÓN: BARTENDER ANDRÉS ARIAS

Estas bases fueron creadas para **simplificar la preparación de bebidas excepcionales**, conservando el equilibrio y la identidad de cada sabor.

Cada preparación combina cuidadosamente **frutas, hierbas, especias y el componente ácido**, creando una base versátil y lista para transformar fácilmente una bebida.

Solo necesitas **elegir cómo disfrutarla**:
agrega tu licor favorito para preparar un cóctel, o simplemente completa con agua o soda, incorpora buen hielo y disfruta.

• UNA BASE, MÚLTIPLES POSIBILIDADES •

Limonadas • Sodas • Cócteles • Mocktails



100%
ARTESANALES



SIN CONSERVANTES
QUÍMICOS



SIN COLORANTES
NI ADITIVOS AÑADIDOS





BASE DE FLOR DE JAMAICA — ESPECIADO —

Base intensa, aromática y especiada, con la acidez y el color de la flor de Jamaica y notas cálidas de canela, pimienta y clavo.



PERFIL DE SABOR

Intenso, aromático y equilibrado. Notas florales de Jamaica, con toques cálidos de canela, pimienta y clavo, y una acidez refrescante que aporta carácter y color.



APLICACIONES



Coctelería



Sodas
saborizadas



Limonadas



Mocktails



COMBINA MUY BIEN CON



Ron
blanco o añejo



Whisky



Tequila
blanco



Brandy



Soda



Agua tónica



BASE DE GUAYABA AGRIA Y CÍTRICOS

Base tropical y refrescante protagonizada por la guayaba agria. Su acidez aporta equilibrio e identidad frutal.



PERFIL DE SABOR

Tropical, ácido y refrescante. Notas de guayaba agria, con un toque cítrico de naranja y limón, que aporta equilibrio y un final limpio.



APLICACIONES



Coctelería



Sodas
saborizadas



Limonadas



Mocktails



COMBINA MUY BIEN CON



Tequila



Aguardiente



Ginebra



Vodka



Ron blanco



Soda



BASE DE LULO VAINILLA

Combina la acidez característica del lulo con el aroma redondo y dulce de la vainilla para un perfil equilibrado y versátil.



PERFIL DE SABOR

Exótico, fresco y equilibrado. Notas ácidas de lulo, con un toque dulce y aromático de vainilla, que aporta suavidad y un final agradable.



APLICACIONES



Coctelería



Sodas
saborizadas



Limonadas



Mocktails



COMBINA MUY BIEN CON



Aguardiente



Vodka



Ginebra



Tequila
blanco



Ron blanco



Soda



Tónica



BASE DE MANGO BICHE Y LIMONARIA

Perfil tropical y refrescante que combina la acidez del mango biche con el carácter cítrico y herbal de la limonaria.



PERFIL DE SABOR

Tropical, fresco y equilibrado. Notas ácidas de mango biche, con el carácter cítrico y herbal de la limonaria, que aporta frescura y un final limpio.



APLICACIONES



Coctelería



Sodas
saborizadas



Limonadas



Mocktails



COMBINA MUY BIEN CON



Aguardiente



Tequila
blanco



Ginebra



Vodka



Ron blanco



Soda



BASE DE FRUTOS AMARILLOS CON ROMERO

Base tropical, frutal y aromática que reúne frutas amarillas con el carácter fresco y herbal del romero.



PERFIL DE SABOR

Tropical, frutal y aromático.
Notas de maracuyá, piña, mango y uchuva, con el carácter fresco y herbal del romero, que aporta equilibrio y un final refrescante.



APLICACIONES



Coctelería



Sodas
saborizadas



Limonadas



Mocktails



COMBINA MUY BIEN CON



Aguardiente



Ginebra



Ron



Whisky



Tequila



Soda



Tónica



BASE DE FRUTOS ROJOS CON ALBAHACA

Mezcla de frutos rojos de perfil dulce, ácido y aromático, acompañada por la frescura de la albahaca.



PERFIL DE SABOR

Dulce, ácido y aromático.
Notas de fresa, mora, cereza y uva, con la frescura herbal de la albahaca, que aporta un equilibrio vibrante y refrescante.



APLICACIONES



Coctelería



Sodas
saborizadas



Limonadas



Mocktails



COMBINA MUY BIEN CON



Ginebra



Vodka



Tequila
blanco



Ron blanco



Soda



Tónica

BASES ARTESANALES

PARA BEBIDAS EXCEPCIONALES



**100%
ARTESANAL**



**SIN ADITIVOS
NI COLORANTES**



**CON PRODUCTOS
DE NUESTRA TIERRA**



**SABORES DEL
EJE CAFETERO**

**FRUTOS
AMARILLOS
CON ROMERO**

**FLOR DE
JAMAICA
ESPECIADO**

**MANGO BICHE
Y LIMONARIA**

**LULO
VAINILLA**

**GUAYABA AGRIA
Y CÍTRICOS**

**FRUTOS ROJOS
CON ALBAHACA**

PRESENTACIONES

REFERENCIA	CAPACIDAD	ENVASE	PRECIO	RINDE PARA	TIPO DE BEBIDAS
750 ml	750 ml	 Vidrio	\$ 30.000	8 bebidas	   Limonadas, sodas y cócteles
1 litro	1.000 ml	 Vidrio	\$ 36.000	11 bebidas	   Limonadas, sodas y cócteles
2 litros	2.000 ml	 Plástica	\$ 65.000	22 bebidas	   Limonadas, sodas y cócteles
4 litros	4.000 ml	 Plástica	\$ 110.000	44 bebidas	   Limonadas, sodas y cócteles



MANTENER REFRIGERADO

Una vez abierto,
conservar en refrigeración
entre 2°C y 8°C.



DURACIÓN 15 A 20 DÍAS

Al ser un producto artesanal,
sin conservantes ni aditivos,
su vida útil es de 15 a 20 días
en refrigeración.



Nuestras bases artesanales están elaboradas
con frutas, hierbas y especias naturales,
sin aditivos ni colorantes, para que puedas
crear bebidas excepcionales con el auténtico
sabor de nuestra tierra.

REALIZA TU PEDIDO

**BASES ARTESANALES
PARA BEBIDAS EXCEPCIONALES**



VENTA INDIVIDUAL

Para disfrutar
en casa o regalar.



ABASTECIMIENTO PARA NEGOCIOS

Restaurantes, bares,
hoteles y cafeterías.



ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Desarrollo de menús,
capacitación y consultoría
en coctelería.



RECETARIO DE BEBIDAS

Incluido con tu compra
para que crees fácilmente
bebidas increíbles.

CONTÁCTANOS



WhatsApp (Pedidos y asesoría)

321 852 4138



Instagram

@bartenderandresarias



TikTok

@bartenderandresarias



Página web

www.bartenderandresarias.com



PEDIDOS CON ANTICIPACIÓN



Para garantizar la mejor calidad y disponibilidad
de nuestros productos, te recomendamos realizar
tu pedido con al menos **3 días de anticipación.**

Llevemos juntos

**EL AUTÉNTICO SABOR DE NUESTRA TIERRA
A TU NEGOCIO O EVENTO**