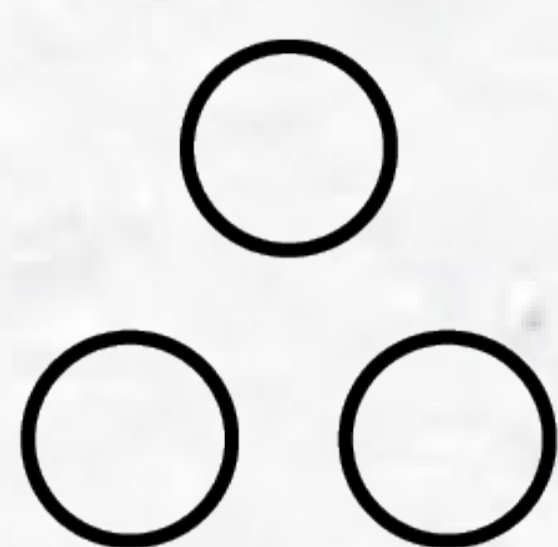


LA NOVEDAD: DOMINA EL ARTE DEL SIN Y DE LA BAJA GRADUACIÓN

Sin alcohol, no hay problema.

¡Sigue estos consejos para crear bebidas sin y con poca graduación complejas, equilibradas y muéstralas en tu menú!



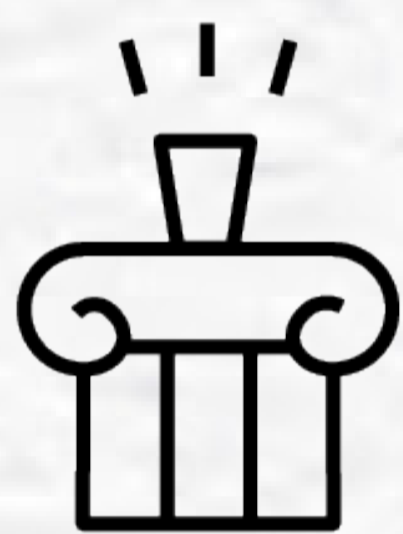
CONOCE TUS OPCIONES

- Aumenta** tu conocimiento sobre las **alternativas** sin alcohol o con baja graduación que puedes utilizar para elaborar bebidas sin o con poco alcohol.



EL BALANCE ES LA CLAVE

- Reconfigura** tu enfoque del equilibrio para eliminar el alcohol.
- Decide el **perfil de sabor** que deseas lograr y selecciona cuidadosamente los ingredientes complementarios para crearlo.



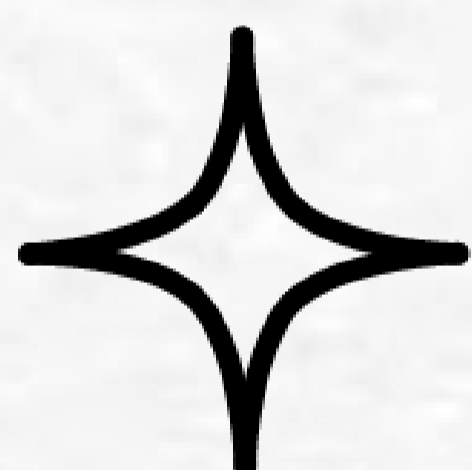
REVISA LOS CLÁSICOS

- Comienza por replicar **bebidas clásicas simples** que tienen un contenido de alcohol más bajo, como un gintonic, y reemplaza el alcohol con una alternativa sin.



CONSIDERE LA SENSACIÓN EN LA BOCA

- Piensa en la **textura** de tus bebidas. Por ejemplo, taninos del té o un toque de azúcar. Las decoraciones comestibles también son una excelente manera de agregar más textura e interés a tu bebida.



DAME UN POCO DE AZÚCAR

- Endulza la bebida sin agregar azúcar **usando sustitutos naturales o modificados** como jarabe de agave, maltitol, zumo de caña o jarabe de arroz integral.



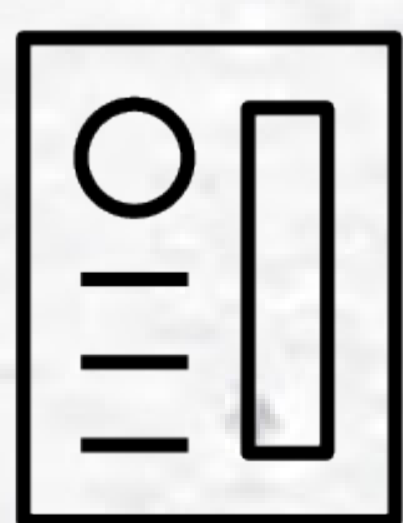
MEZCLA CON CUIDADO

- Decide si tu bebida es baja en azúcar o baja en calorías. Esto dará información para elegir el mixer - por ejemplo, el agua con gas es una gran mixer bajo en calorías.
- La tónica y el zumo de frutas son una buena combinación. Prueba la tónica y el zumo de granada o arándanos para obtener algo dulce o tónica y zumo de lima para un toque amargo.



TODO ESTÁ EN EL NOMBRE

- Nombra tus bebidas con poco o sin alcohol con un **lenguaje descriptivo**, esto ayuda a promocionar la bebida al nivel que se merece.
- Elije un nombre** que se adapte al **ambiente y la cultura** de tu negocio, por ejemplo: Cócteles Vírgenes, Sin Alcojol, Bebida Sin, Bebida Zero, etc.



EL POSICIONAMIENTO EN EL MENÚ IMPORTA

- Integra** estas bebidas de forma creativa en tu menú en lugar de colocarlas en la última página.
- Asegúrate de utilizar **indicaciones o símbolos de los requisitos dietéticos** cuando sea apropiado para mostrar su significado.



¿PREPARADO PARA RECOMENDAR?

- Forma a tu equipo** en los servicios y asegúrate de que puedan recomendarlos a los clientes de manera experta.
- Ofrece degustaciones**, esto puede ayudar a cambiar las percepciones.