



DON

MOJITO

NATURAL COCKTAILS





**DON
MOJITO**

NATURAL COCKTAILS

DON MOJITO PREMIUM

COCKTAIL

EXTRA QUALITY
THE BEST READY TO SERVE MOJITO IN THE WORLD

Combinado a base de
Ron Blanco Refino,
hierbabuena, azúcar y lima
Bebida derivada de alcoholés naturales
Elaborado por Maestros Cocteleros Cubanos

14,9% Vol





Desde el 2010, DON MOJITO, es una empresa dedicada a la producción y embotellado absolutamente artesanal, de Cócteles Naturales de alta calidad.

Los objetivos de Don Mojito son proporcionar un producto de alta calidad a precios muy competitivos y garantizando una excelente atención al cliente, ofreciendo asesoramiento y compromiso.

El éxito de Don Mojito se basa en adaptarse a las especificaciones de cada proyecto para proporcionar una rápida respuesta que satisfaga todo tipo de necesidades. Para afrontar este difícil reto, Don Mojito cuenta con un amplio equipo de profesionales que velan por el bienestar del cliente.

Don Mojito está muy consolidado en el mercado español como una marca referente de mojito embotellado. Así mismo también está presente en países europeos como Alemania, Italia o Suiza.

Don Mojito apuesta firmemente por la expansión de su proyecto manteniendo intacta la premisa de ofrecer una excelente calidad a precios asequibles.

La fábrica de Don Mojito está situada en el Polígono Industrial de Massanassa, un sitio estratégico que permite acceder fácilmente a las principales autovías y al puerto de Valencia. Esto confiere a la empresa un valor añadido para las exportaciones.



PRODUCTOS

CÓCTELES PREMIUM PARA TIENDAS

- Don Mojito Superior 100 cl.
- Don Mojito Clásico 70 cl.
- Don Mojito Premium 70 cl.
- Don Caipiriña Premium 70 cl.
- Don Daiquiri de Mango 70 cl.
- Don Daiquiri de Fresa 70 cl.
- Don Coco Loco 70 cl.
- Don Piña colada 70 cl.

LICORES "DON ANTHONY"

- Licor de Ron Añejo Dulce 50 cl.
- Licor de Ron Añejo con Chocolate 50 cl.
- Licor de Mojito 50 cl.
- Licor de Piña Colada 50cl.

RON "DON ANTHONY"

- Ron Don Anthony Superior 50 cl.

CÓCTELES SIN ALCOHOL

- Base Concentrada para Mojitos 100 cl.
- Base concentrada de Lima y Mango 100 cl.
- Base concentrada de Lima y Fresa 100 cl.
- Base concentrada para Piña Colada 100 cl.

CÓCTELES CANAL HORECA

- Mojito clásico 100 cl.
- Mojito Añejo 100 cl.
- Caipiriña 100 cl.
- Daiquiri fresa 100 cl.
- Daiquiri mango 100 cl.
- Daiquiri piña 100 cl.
- Piña colada 100 cl.
- Tequila Margarita 100 cl.
- CocoLoco 100 cl.

MONODOSIS

- Don Mojito Clásico 10 cl.
- Don Daiquiri de Mango 10 cl.
- Don Daiquiri de Fresa 10 cl.
- Don Piña Colada 10 cl.

COCTELES PREMI





DON MOJITO AÑEJO 100 cl.

Nuestro **Mojito Superior**, el más exclusivo. Producto para pedidos especiales. Cada año se fabrican ediciones muy limitadas. En su elaboración, se han combinado, Ron Añejado de 7 a 12 años, Hierba Buena muy Fresca, Zumo de Lima y Azúcar.

Esta mezcla deja un sabor intenso y exquisito en el paladar, resaltando la gran calidad de los Ronces Añejos empleados en su mezcla. Además de la frescura de la hierba buena como ingrediente estrella en los mojitos.

Presentación en botella de 100cl de vidrio, de diseño francés, muy robusto y transparente, que le imprime una gran personalidad a este formato. Tapón de madera y corcho natural. Protegido con cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 16° hasta 18°. Embalada en cajas de 6 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Mojito Añejo**.
- En un vaso de cóctel añade dos pequeños trozos de lima y macera muy suave.
- Añadir hielo picado hasta el borde.
- Añadir **Don Mojito Superior** y remueve.
- Introducir 3 ó 4 hojas de hierba buena y pequeños trozos de lima para adornar el trago.
- Y listo...Se obtiene un exquisito Mojito, inimitable.
- A disfrutar.

COCOS PREMI





DON MOJITO CLASICO 70 cl.

Creado para tiendas Delicatesen. En este producto, toda la preparación de la mezcla se elabora de forma puramente artesanal.

Don Mojito Clásico, es la combinación de Ron Carta Blanca, con Hierba Buena Fresca, Zumo de Lima y Azúcar, logrando un Mojito que definiríamos como el clásico y más original de los mojitos embotellados. Su degustación deja un sabor tan original y exquisito como un mojito recién preparado por un especialista.

Presentación en botella de 70 cl. de vidrio transparente, de diseño francés. Tapón de madera y corcho natural. Protegida con cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 15°. Embalada en cajas de 9 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Mojito Clásico**.
- En un vaso de cóctel añade dos pequeños trozos de lima y macera muy suave
- Añadir hielo picado hasta el borde.
- Añadir **Don Mojito Premium** y remueve.
- Introducir 3 ó 4 hojas de hierba buena y pequeños trozos de lima para adornar el trago.
- Y listo...Se obtiene un exquisito Mojito, inimitable.
- A disfrutar.

DON MOJITO PREMIUM

COCKTAIL

EXTRA QUALITY
THE BEST READY TO SERVE MOJITO IN THE WORLD

Combinado a base de
Ron Blanco, azúcar y limón
hierbabuena, azúcar y limón

Bebida derivada de alcoholes neutros
Elaborado por Maestros Cerveceros, Cuba

14,9% Vol





DON MOJITO PREMIUM 70 cl.

Creado para tiendas Delicatesen. En este producto, toda la preparación de la mezcla, se elabora de forma puramente artesanal. **Don Mojito Premium**, es la combinación de Ron blanco y Dorado joven, con Hierba Buena Fresca, Zumo de Lima y Azúcar, logrando un producto diferente, diríamos que único. Su degustación, deja un sabor original y exquisito en el paladar.

Presentación en botella de 70 cl. de vidrio transparente, de diseño francés. Tapón de madera y corcho natural. Protegida con cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 15°. Embalada en cajas de 9 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Mojito Premium**
- En un vaso de cóctel, añadir dos pequeños trozos de lima y macerar muy suave.
- Añadir hielo picado hasta el borde.
- Añadir **Don Mojito Premium** en el vaso y remueve el contenido con una cuchara.
- Introducir 3 ó 4 hojas de hierba buena y pequeños trozos de lima para adornar el trago.
- Y listo...Se obtiene un exquisito Mojito, inimitable.
- A disfrutar.

Por su textura, **Don Mojito Premium**, también puede tomarse directamente de la botella o en pequeños chupitos.



DON

CAIPIRINHA
PREMIUM

...ina
Aguardiente
destilado
de lima

Bebida derivada de alcoholes naturales
Elaborado por Maestro, Cocteleros Cubanos

70 cl

LES PREMI





DON CAIPIRIÑA PREMIUM 70 cl.

Creado para tiendas Delicatesen. **Don Caipiriña Premium** sorprende por su elaboración con productos auténticos, procedentes de su país de origen. Elaborado con Cachaza importada, auténtica de Brasil, Zumo natural de Lima y Azúcar. Esta mezcla, deja un sabor delicioso en el paladar, debido a la combinación de aguardientes de caña destilados que se emplean en su mezcla. Tan auténtica como la que se pueda degustar en cualquiera de las playas de Brasil.

Presentación en botella de 70 cl. de vidrio transparente, de diseño francés. Tapón de madera y corcho natural y protegido con una cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 15°. Embalada en cajas de 9 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Caipiriña Premium**.
- En un vaso de cóctel, añadir dos pequeños trozos de lima y macerar muy suave.
- Añadir hielo picado hasta el borde.
- Añadir **Don Caipiriña Premium** en el vaso y remueve.
- Introducir 3 ó 4 pequeños trozos de lima para adornar el trago.
- Y listo...Se obtiene una exquisita Caipiriña, inimitable.
- A disfrutar.



COCKTAIL



DON
DAIQUIRI
FRESA

COCKTAIL

EXTRA PREMIUM QUALITY
THE BEST BLEND OF 100% CUBAN WHITE RUM

Combinado a base de
Ron Blanco, pulpa de
fresa natural y lima

Incluye demanda de alcohol consumido
Elaborado por Martini Cocktails S.A.

14.9% Vol

750 ml

DON DAIQUIRI FRESA Y DON DAIQUIRI MANGO 70 cl.

Creado para tiendas Delicatessen. Nuestros Daiquiris más espectaculares, en su elaboración se emplean Mango y Fresa Natural en más de un 50% del contenido total del producto final.

Don Daiquiri Fresa y **Don Daiquiri Mango**, son la combinación de Ron Blanco, Zumo de Lima y Pulpa de Fresa Natural ó Pulpa de Mango. El resultado es impresionante y perfectamente conseguido, en su degustación podrás encontrar el auténtico sabor de las frutas y la ligereza de un ron blanco Caribeño de mucha calidad.

Presentación en botella de 70 cl. de vidrio transparente, de diseño francés. Tapón de madera y corcho natural. Protegida con cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 15°. Embalada en cajas de 9 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Daiquiri De Fresa** ó **Don Daiquiri Mango**.
- En una copa de Martini, añadir hielo picado hasta el borde.
- Añadir Don Daiquiri del sabor que se vaya a degustar y remover.
- Adornar el borde de la copa con una rodaja de lima, una fresa ó rodajas de mango.
- Y listo, se obtiene un exquisito Daiquiri de frutas.

OTRO MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Daiquiri De Fresa** ó **Don Daiquiri Mango**.
- Llena con mucho hielo una Copa de Martini y añade Don Daiquiri de Mango ó de Fresa. Vertir en una licuadora todo el contenido de la copa, se puede añadir también en la licuadora unos trozos de Fresa ó Mango natural. Licuar durante 20 segundos.
- Vertir el contenido en la copa de Martini, adornar la copa con una rodaja de lima ó fruta del Daiquiri elegido y a disfrutar.



COCTELES PREMIUM



DO
COCO
LOCO

EXOTIC COCKTAILS

EXTRA PREMIUM QUALITY
THE BEST READY TO SERVE COCO LOCO IN THE WORLD

Combinado a base de
Tequila, Ron Blanco,
Vodka tridestilado,
crema de coco y agua
de coco natural

Incluida derivada de alcoholes naturales
Elaborado por Maestros Cocteleros Cubanos

14,9% Vol

70 cl



DON COCO LOCO 70 cl.

Creado para tiendas Delicatesen. [Don Coco Loco](#), se presenta como una atractiva apuesta de nuestra empresa. Nuestro explosivo cóctel está elaborado a base de Ron blanco Carta Blanca, Tequila y Vodka. Mezclado con Siropes de Coco y Agua de Coco Natural. Un potente, súper exótico y exquisito cóctel.

Presentación en botella de 70 cl. de vidrio transparente, de diseño francés. Tapón de madera y corcho natural. Protegida con cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 15°. Embalada en cajas de 9 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de [Don Coco Loco](#).
- En una copa de Martini o un vaso de cóctel añadir hielo picado hasta el borde.
- Añadir [Don Coco Loco](#) y remover.
- Adornar el borde con una rodaja de piña, y una guinda.
- Y listo... Se obtiene un exquisito Coco Loco, inimitable.
- A disfrutar.

COCTELES P





DON PIÑA COLADA 70 cl.

Creado para tiendas Delicatessen. **Don Piña Colada** es el resultado de una excelente combinación de Ron blanco, Zumos de Piña y Crema de Coco. Sentirás en el paladar la mezcla de la piña y el coco, elementos que hacen de este cóctel algo exótico y único.

Presentación en botella de 70 cl. de vidrio transparente, de diseño francés. Tapón de madera y corcho natural. Protegida con cápsula de PVC. Volumen alcohólico de 15°. Embalada en cajas de 9 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

- Agitar la botella de **Don Piña Colada**.
- En una licuadora, añadir trocitos de piña natural y 6 u 8 cubitos de hielo.
- Añadir de 100 cl. a 120 cl. de **Don Piña Colada** en la licuadora que es equivalente a 3 chupitos.
- Licua durante aproximadamente 15 ó 20 segundos.
- Vertir el contenido en una copa de cóctel.
- Adornar el borde de la copa con una rodaja de piña.
- Y listo, a degustar un exótico cóctel **Don Piña Colada**.

LICORES



DON ANTHONY



LICOR DE RON AÑEJO DULCE 50 cl.

Bebida tradicional, elaborada a partir de fórmulas y métodos artesanales centenarios.

Don Anthony, es la combinación perfecta de Ron Añejo Carta Oro, esencia de ron y azúcar ligeramente sobresaturada. El resultado es un Licor de apariencia dorado, dulce, aromático y muy suave, de sabor muy distinguido y original. Su degustación deja un sabor original y exquisito en nuestro paladar.

Presentación en botella de Diseño Francés de 50 cl., cierre de tapón de madera y corcho natural, y protegida con capsula de PVC. Volumen alcohólico de 30° Vol. Embalada en cajas de 12 unidades.

Puede beberse tal como es, ó también servirse muy frío. Es un tipo de trago más bien corto, para degustar después de las comidas o durante ratos en compañía de amigos. Lo habitual es beberlo como chupitos pero muy suavemente para poder disfrutar de todas las sensaciones que genera este nuevo producto. Suele tener efectos digestivos ante una copiosa comida o cena. Algunas personas lo degustan en copa de coñac con un hielo y hacen más largo el disfrute de este licor.



Añejo
CHOCOLATE

delicatessen

bebidas que se pueden maridar con chocolate,
ofrece la diversidad y versatilidad
de los ronnes caribeños.

50cl

DON ANTHONY

LICOR DE RON AÑEJO CON CHOCOLATE 50 cl.

Después de una agradable y copiosa comida, viene el momento de relax y descanso. Nada mejor para el acompañamiento que una bebida dulce y eso es lo que ofrece nuestro licor de Ron Añejo con Chocolate Don Anthony. Una mezcla ideal de dos emblemáticos sabores tan auténticos como son, el chocolate negro Criollo combinado con un ron añejo de alta calidad, generando pureza y perfecto equilibrio.

Esta crema a base de rones muy reconocidos añejados desde 5 a 10 años y el auténtico sabor del chocolate negro, hacen que Don Anthony, sea el acompañamiento apropiado para esas largas tertulias de sobremesa en compañía de los seres queridos y los amigos de siempre. Nuestro Ron Añejo con Chocolate Don Anthony, es desde ahora tu nuevo aliado.

Puede ser degustado tal como es ó puede servirse muy frío. También puede ser usado para preparar deliciosos postres que precisan licor y cacao. Se recomienda consumir como trago corto en vasitos de chupitos y su degustación debe ser dilatada, para poder disfrutar de la mezcla de sabores de los ingredientes combinados.

Presentación en botella de medio litro, de vidrio francés, muy robusto y transparente, que le imprime una gran personalidad a este formato. Tapón de madera y corcho Natural, protegido con capsula de PVC. Graduación alcohólica de 18° hasta 20° Vol. Embalada en cajas de 12 unidades.



COLORES



LICOR DON MOJITO 50 cl.

Una bebida compleja y equilibrada como el "auténtico Mojito" no debe beberse con pajita, ya que de esta forma el líquido va directamente a la parte trasera de la lengua y no se aprecia su multitud de aromas y texturas.

El licor de mojito Don Anthony, está diseñado para ser saboreado en toda la boca y sobre todo en lengua, que es la que contiene las papilas gustativas y es donde se van a identificar los aportes de todos sus ingredientes; lo dulce, lo ácido, lo natural y finalmente lo amargo. Don Anthony, se presenta como un mojito denso, armónico, con hojas de hierbabuena trituradas en su interior que definen su aroma y decoración. La entrada es suave y balanceada, deja en el paladar una agradable sensación de frescor perfectamente equilibrado con la acidez de la lima y el dulce del azúcar, para terminar con un gusto especial y sin exceso empalagoso. El alcohol se mantiene presente sin ser demasiado agresivo.

Combinamos un ron ni demasiado joven ni demasiado añejo, entre 3 y 5 años. Es perfecto, ya que posee la personalidad suficiente para otorgar notas ricas y diferentes por sí mismo y al mismo tiempo la ductilidad

necesaria para combinar en armonía con el resto de ingredientes.

El Licor de Mojito Don Anthony no solo será refrescante, a su vez, tendrá aportes digestivos porque implicamos en su combinación una maceración forzada de anís, que lo hace suave pero intenso. Sin duda alguna, esta apuesta, es una de las mejores y más populares creaciones cocteleras de la historia. ¡A disfrutar el auténtico Mojito de Cuba!, esta vez a modo de chupito.. Presentación en botella de Diseño Francés de 50 cl., cierre de tapón de madera y corcho natural, y protegida con capsula de PVC. Volumen alcohólico de 30° Vol. Embalada en cajas de 12 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN

Puede beberse directamente o servirse muy frío. Es un tipo de trago corto, para degustar después de las comidas o durante ratos de compañía con amigos. Suele tener efectos digestivos después de una copiosa comida o cena. Para poder disfrutar de todas las sensaciones que genera este producto debemos beberlo en vaso de chupito y en pequeños sorbos. Aunque también puede degustarse en una Copa pequeña con un hielo. Este producto es Novedad internacional. Estamos convencidos que nuestro nuevo licor, ocupará un lugar privilegiado en el mercado. Bienvenidos al nuevo modo de beber y saborear el MOJITO.



LICOR DE PIÑA COLADA 50CL

agradable sensación de frescor perfectamente balanceado con la acidez de la piña y el dulce de la crema de coco, el final en boca es especial y sin exceso empalagoso. El alcohol se mantiene presente sin ser demasiado agresivo.

Se emplea en su combinación, un ron blanco neutro, para que sean los sabores frutales los que sobresalgan en este licor.

Presentación en botella de Diseño Francés de 50 cl., cierre de tapón de madera y corcho natural, y protegida con capsula de PVC. Volumen alcohólico de 30° Vol. Embalada en cajas de 12 unidades.

La piña es famosa por sus cualidades diuréticas y como adelgazante, ya que se cree que ayuda a disolver las grasas del cuerpo. Además, su fibra combate el estreñimiento y sus nutrientes elevan las defensas, especialmente en contra de enfermedades características del verano.

Don Anthony, se presenta como un Licor de apariencia cremosa, armónico. Sus ingredientes son: Jarabe de piña natural, combinado con un ligero toque de aroma natural de piña. A ello se añade un elevado porcentaje de agua de coco natural y una parte de este convertida en jarabe para que aporte el dulzor que se percibe en su degustación. Se emplean piñas que estén maduras y dulces, pues así se evita el masivo empleo de azúcares.

Otro ingrediente añadido para balancear el sabor de este ingenioso cóctel, es una crema de leche de coco para adaptar nuestro licor a los resultados originales de la verdadera receta de la piña colada de Puerto Rico.

Para aportar más a nuestro licor se han batido y combinado el corazón de la piña natural recién cortada, por sus propiedades ya que es dónde se concentran una gran cantidad de nutrientes muy beneficiosos para nosotros. La entrada en boca es suave. En el paladar deja una

MODO DE PREPARACIÓN

Puede beberse tal como es, o servirse muy frío. Es un tipo de trago corto, para degustar después de las comidas o durante ratos en compañía de amigos. Suele tener efectos digestivos después de una copiosa comida.

Lo habitual es beberlo en vaso de chupito, debe ser bebido a pequeños sorbos para poder disfrutar de todas las sensaciones que genera este producto y para saborear la armonía de cada uno de sus ingredientes.

Puede también degustarse en una Copa pequeña con hielo picado.

Se puede maridar con la ingesta de gambas, pescados.

Puede beberse en cualquier época del año, rompiendo los esquemas de consumo de este tipo de cóctel.

Este producto es, Novedad internacional

Estamos convencidos que nuestro nuevo licor, ocupará un lugar privilegiado en el mercado

Bienvenidos al nuevo modo de beber y saborear la piña colada.

RON ANEJO



Ron Añejo

10 Años

GRAN RESERVA

Elaborado en República Dominicana
por Maestros Roneros Cubanos

IMPORTADO

50cl

DON ANTHONY

RON DON ANTHONY SUPERIOR 50 CL.

Don Anthony 10 años Gran Reserva (Producto elaborado en República Dominicana, por Maestros Roneros Cubanos).

Resultado de la integración de rones de más de 10 años combinados con rones bases de mínimo 7 años de añejamiento, nace El Ron Don Anthony Gran Reserva, el resultado es, un ron de alta calidad, Solera Extra. La mezcla de estos añejados, son sometidos a una tercera etapa de añejamiento, y se ha conseguido integración y armonía en sus componentes. Añejado en barricas de roble americano de aspecto liquido transparente y color ámbar oscuro, libre de partículas en suspensión. Con aromas propios de un ron añejado en barricas de roble, y de perfecto equilibrio entre sus componentes, lo que permite que no resalte ni el olor del alcohol etílico ni el de la madera de roble.

Su sabor es de un franco añejamiento, bien evolucionado, con ligeros tonos de vainilla y almendras dulces secas. Llena el paladar con una ligera nota amarga, sin llegar a ser irritante y dejando una sensación de calor suave en garganta, propio de su graduación alcohólica.

Presentación en botella de Diseño Francés de 50 cl., cierre de tapón de madera y corcho natural, y protegida con capsula de PVC. Volumen alcohólico de 40° Vol. Embalada en cajas de 12 unidades.

Sugerimos tomarlo, solo, con hielo o mezclado con cola. También puedes añadirle un ligero toque cítrico con limón.







Las **bases concentradas sin alcohol** de la marca **Don Mojito**, proporcionan al cliente, una serie de ventajas esenciales para una preparación final de excelentes de cócteles.

Nuestros concentrados se basan en productos naturales, elaborados bajo un proceso de fabricación integral que conserva la mayor parte de las cualidades de las materias primas. Permiten facilidad y rapidez en la preparación de cada tipo de cóctel sin tener que utilizar las herramientas habituales de la coctelería.

Nuestros ingredientes siguen un exhaustivo control de proceso y selección. Para los que hemos ido seleccionando las mejores y más naturales materias.

El costo de cada preparación es significativamente más bajo que cualquier otro procesamiento similar. A esto hay que añadir el importante ahorro en espacio y tiempo. Indispensable hoy en día para cualquier establecimiento. Agilidad en los preparativos y la rotación, evitando las multitudes. Si a esto le sumamos la limpieza al trabajar con nuestros concentrados y el efecto de atracción que producen en las personas que están alrededor, el éxito está garantizado.

Las bases concentradas de nuestra marca aseguran los siguientes tres pasos sencillos,

- Todas las preparaciones son iguales.
- No habrá ninguna diferencia entre un cóctel y otro.
- Cualquier persona sin herramientas especializadas pueden hacer los mejores cócteles y en cualquier momento.

Presentación en botella de Diseño italiano de 1 litro. Cierre de tapón aluminio. Otras opciones de embalaje pueden ser valoradas en botellas de 50 cl. y 3 l. estas opciones pueden ser en botellas de material de PET, que es ligero y fácil de manejar. La distribución es de 9 botellas por cajas y 80 cajas por pallet.



COCTELES

DAIQUIRI

Don
MARGARITA
Calidad Premium

Don
Piña
Calidad Premium

Don
MOJITO
Agitar y servir

Don
DAIQUIRI
Piña
Agitar y servir

Don
MARGARITA

Don
MOJITO

Don
DAIQUIRI

CÓCTELES "LISTOS PARA SERVIR" DE NUESTRA GAMA COMERCIAL

Mojito Clásico. Producto elaborado a base de Ron Carta Blanca, Hierba Buena fresca, Lima y Azúcar.

Daiquiris de Mango y Daiquiris de Fresa. Elaborados con Ron Carta Blanca, Lima y Azúcar. Además de incluir Mango y Fresas naturales.

Caipiriña. Producto elaborado con Cachaza (Aguardiente de Caña Original de Brasil y Lima Natural.

Piña Colada. Elaborado con Ron Carta blanca, Pulpa de Piña natural, Crema de coco y agua de Coco natural.

Coco loco. Explosiva Combinación de Ron Carta Blanca, Tequila y Vodka, con crema de Coco y agua de Coco natural.

Otros cócteles como **Caipiriña de fresa, Tequila Margarita, Negroni,** y Daiquiris de otros sabores frutales.

El envase a emplear y su capacidad se adecuaría a las necesidades del cliente final. En este momento lo elaboramos en botellas de Vidrio de 70 cl y 1 litro y hemos incluido nuevos formatos como el bag in box para determinados clientes que así lo prefieran.

La rentabilidad de cada botella es:

- La 70 cl, aproximadamente de 7 a 10 cócteles, siempre dependiendo del tamaño del vaso empleado.
- La de Litro aproximadamente de 10 a 14 cócteles dependiendo del tamaño del vaso empleado.
- La graduación alcohólica se fábrica a partir de los 15 grados, otras graduaciones se someten a petición del cliente.
- La fábrica cuenta con una gran capacidad de producción.

Esta Gama, posee una gran aceptación entre los profesionales. Constituye un complemento importante cuando hay que atender a muchos clientes en grandes eventos y se necesita ofrecer una atención rápida y con un producto de calidad. La marca Don Mojito es más que apropiada para este tipo de fórmulas de trabajo, por esta razón, estamos presentes en los lineales de grandes Grupos de distribución a profesionales de la hostelería; además de ser proveedores de algunas cadenas de tiendas como Metro Group, más conocida como Makro España, como uno de los referentes más importantes.



MONDO





Se ofrece también en Monodosis de 10 cl. ante la creciente expansión de empresas de servicios de comidas a domicilio y donde nuestros cócteles PREMIUM embotellados en estas capacidades, pueden sustituir el trabajo de quien lo solicita y constituye en ahorro importante de dinero y tiempo para elaborar un coctel de calidad y con los nuestros solo necesitaran un vaso más hielo picado y listo para deleitar.

FÁBRICA

Polígono Industrial de Massanassa
C/Cami dels condollers 1
46470 Massanassa | Valencia | ESPAÑA

☎ +34 656 837 658

☎ +34 963 892 233

✉ productmanager@elreydelmojito.com

📍 donmojitopremium

OFICINAS CENTRALES

C/Jose Pérez Fuster 8 Bajo
46007 | Valencia | ESPAÑA

☎ +34 960 046 980

☎ +34 963 892 233

✉ donmojitopremium@gmail.com

📍 donmojitopremium

